

PIERO CAMPORESI – FRANCO MAMBELLI – LAILA TENTONI

CARTEGGIO GUERRINI – ARTUSI (1896-1906)

da Olindo Guerrini al «buon vecchio» Artusi

Le diciotto lettere che Olindo Guerrini scrive ad Artusi dal 1896 al 1906, disponibili in Casa Artusi¹, vengono trascritte e pubblicate integralmente per la prima volta, cogliendo quasi a pretesto il centenario della morte del verace romagnolo che, nato a Forlì², riconosce come vera patria Sant'Alberto da dove sono partite, quest'anno, molteplici iniziative per ricordarne la copiosa opera.

Questo prezioso carteggio, già circolato in copia su qualche scrivania, è stato analizzato *in primis* da Piero Meldini che, anche in occasione del convegno organizzato in occasione del centenario della morte di Artusi³, dedicò un ampio e approfondito intervento proprio alla «corrispondenza di amorosi sensi» fra i due romagnoli.

Il tema è stato ripreso quest'anno nel convegno organizzato a Casa Artusi in occasione della xx edizione della Festa Artusiana e anche nell'ambito degli eventi promossi per il centenario dall'Associazione amici Olindo Guerrini.

¹ Grazie a una recente donazione della famiglia Santini di Cesena.

² Olindo Guerrini (Forlì 4 ottobre 1845 – Bologna 21 ottobre 1916). Poeta e scrittore (spesso con gli pseudonimi di Lorenzo Stecchetti, Argia Sbolenti, Puliner, Mercurio, ecc.), bibliotecario all'Università di Bologna, fra i suoi molteplici scritti ricordiamo *Postuma*, *Sonetti romagnoli*, *Rime di Argia Sbolenti*, *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*. Sposa Maria Nigrisoli dalla quale ha tre figli Angiolina (deceduta a quattro anni), Guido e Lina.

³ *Il secolo artusiano, atti del convegno Firenze-Forlimpopoli (30 marzo - 2 aprile 2011)*, a cura di G. Frosini, M. Montanari, Accademia della Crusca, 2012.

Allora perché occuparsene? Perché queste diciotto lettere, come le tante altre conservate in Casa Artusi (circa 500 corrispondenti che scrivono ad Artusi da ogni capo della penisola italiana), costituiscono un prezioso patrimonio; esse non finiscono mai di stupire e di offrire nuove chiavi di lettura per ogni aspetto che si intenda approfondire.

Ciascuno finalmente le potrà leggere integralmente e conoscere un altro aspetto della penna appuntita, ironica, un tantino prolissa, ma colta e approfondita di Olindo Guerrini. Son testi, questi, che, come i classici, non finiscono mai di dire quello che hanno da dire.

Lettere lunghe e circostanziate, spesso vere e proprie lezioni quelle che Guerrini, soprattutto all'inizio, invia al «buon vecchio» Artusi, il quale, come era stile suo, risponde tempestivamente, segnando sul retro della lettera una R di Ricevuta e una R di Risposta e la data.

È noto, Artusi non perde tempo, corrisponde, con i mezzi di allora, quasi in tempo reale, tanto che un'altra assidua corrispondente, la contessa Blandina Almerici di Cesena, gli scrive:

Ella ha la rapidità d'un giovane ardente nello sbrigare le cose, e lo spirito e la tattica di un diplomatico nel condurle⁴.

Purtroppo non ci è dato sapere cosa possa aver risposto Artusi a Guerrini. In attesa che anche queste lettere possano un giorno essere disponibili in Casa Artusi per essere oggetto di studio, possiamo solo fare esercizio di deduzione con l'aiuto della fantasia o, per essere rigorosi come questa rivista richiede, limitarci ad analizzare *La scienza in cucina*, o meglio le diverse edizioni date alla stampa, per capire quale consigli vengono accolti. Infatti dal 1891 al 1911, anno della morte di Artusi, sono quindici le edizioni curate direttamente dall'autore che, avvantaggiandosi anche delle note che giungono dai diversi lettori, ne modica il linguaggio e aggiunge, nel corso degli anni, ricette e osservazioni⁵.

Cominciando dall'inizio, quando Artusi per primo cerca il contatto con Guerrini, si incontra subito un piccolissimo mistero.

Nella terza edizione de *La scienza in cucina* Artusi aveva, fra l'altro, aggiunto nella ricetta *Tortellini alla bolognese* una lunga citazione tratta

⁴ Lettera del 5 maggio 1909 (archivio Biblioteca Comunale, Casa Artusi).

⁵ Vd. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di A. Capatti, postfazione di M. Montanari, radici BUR Rizzoli, 2010.

dalla conferenza che Lorenzo Stecchetti (Olindo Guerrini) aveva tenuto all'esposizione di Torino del 1884. Pur più giovane di Artusi di 25 anni, il quarantenne Guerrini, bibliotecario all'Università di Bologna, era già noto erudito, scrittore dai diversi pseudonimi e polemista. Artusi, commerciante di belle letture, era interessato a tutto, ma soprattutto non poteva non amare quelle parole così forti e convincenti che Guerrini usava per sostenere la necessità di riabilitare la cucina, come:

È necessario che cessi il pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, poiché non è volgare quel che serve ad una voluttà intelligente ed elegante.

Artusi, agente di se stesso e autore di un libro che allora non trovò editori, invia quindi la terza edizione a Guerrini, il quale risponde immediatamente in data 19 dicembre 1896 con quella che è la prima lettera di questo importante carteggio. La terza edizione de *La Scienza in cucina* è datata successivamente: 1897⁶.

Quindi la ricerca di aiuto a quella che sarebbe diventato per Artusi una missione che lo impegnerà giorno e notte è così importante da spingerlo a spedirne una copia in anteprima all'autorevole bibliotecario di Bologna.

E non sbaglia Artusi: all'età di 76 anni, in piena forza fisica e mentale, portamento signorile e non incline ai sentimentalismi, avrà gongolato di soddisfazione a leggere la risposta perché le parole non potevano essere più belle e incoraggianti. Scrive infatti Guerrini:

Io sono stato e sono uno degli apostoli più ferventi ed antichi dell'opera sua che ho trovato la migliore, la più pratica, e la più bella, non dico di tutte le italiane che sono vere birbonate, ma anche delle straniere.

E continua:

Per trovare una ricetta pratica e adatta per una famiglia bisogna andare a tentoni, indovinare, sbagliare. Quindi, benedetto l'Artusi!!!

Oltretutto Guerrini, che si vanterà di possedere, con 250 volumi di culinaria, una delle collezioni più importanti di Italia, aveva in casa già la

⁶ Evidentemente era già stata stampata nel dicembre 1896 e l'Artusi la invia prontamente in anteprima al Guerrini.

prima e la seconda edizione del manuale e mostra di gradire assai anche la terza, impreziosita dall'autografo dell'autore. Guerrini confessa che pure lui aveva pensato di fare un libro di cucina. L'idea poi gli era passata per diverse ragioni, non ultima l'uscita del manuale artusiano.

Dal 1896 al 1906 la corrispondenza continua, i sensi amorosi a volte si aggrappano alla mera forma, perché nella sostanza il colto Guerrini sale in cattedra e, con il «buon vecchio», non ha bisogno di vestire maschere per usare toni polemici e trincianti. Il non giovane “allievo” è sicuro che in cucina «il miglior maestro è la pratica», per cui legge e prende solo quel che gli va. Non è troppo ricettivo, ma continua a sollecitare l'amico per continuare la corrispondenza.

Nella lettera del 8 gennaio 1898 Guerrini scrive:

Signor mio, ella mi chiede se mi sono dimenticato di lei? Ma come sarebbe possibile? E se non avessi presente agli occhi del cuore «la cara e buona immagine paterna» ci sarebbe sempre mia figlia che non lascia passar giorno senza chiedermi se ho poi scritto «al povero signor Artusi».

E ancora nella lettera del primo agosto 1898:

Ella vede che mi faccio tirar le orecchie prima di scrivere una lettera, ma quando mi ci metto debbo poi chieder scusa per la prolissità importuna e la calligrafia microscopica.

Le diciotto lettere di Olindo Guerrini, che vanno lette integralmente anche proprio per la bellezza formale, rappresentano, al netto di saluti, auguri di buone feste, inviti mancati e penderie varie, precise e reiterate istanze.

La prima è sicuramente l'invito ad Artusi (rispedito di fatto al mittente) di inserire ne *La scienza in cucina* una appendice non meno utile di altre, come l'arte di cucinare gli avanzi. Una vera e propria fissa a cui, Guerrini, «dopo una quantità di sciocchezze» e per «lasciare finalmente un libro utile al prossimo» provvederà in proprio.

Che *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa*⁷ rappresenti soprattutto un esercizio di stile e che gli avanzi siano quelli di una mensa ricca, anche nelle tecniche di recupero, è una storia da raccontare, altrove.

⁷ Pubblicato postumo, Roma, Formiggini, 1918.

Le anguille poi scivolano in tante lettere e il tema richiede fiumi di inchiostro.

Guerrini, dalle Valli di Comacchio, quindi «da vero compatriota delle anguille» conduce una *lectio magistralis* a puntate sul tema, con tirata d'orecchie incorporata. Chiede, sostenuto dal coevo lavoro del dott. Giovanni Battista Grassi, di mutare il testo introduttivo già presente nella seconda edizione de *La scienza in cucina* perché non può certo lasciar passare certe «minchionate».

Ungere l'anguilla?

Questa è una eresia da cui, secondo me, solo il Papa dovrebbe assolvere! A sentirla dire, persino i gabbiani e le folaghe delle valli si farebbero il segno della croce... credo che l'anguilla sia la bestia a danno della quale si siano perpetrati i più mostruosi delitti culinari

scrive Guerrini che diventa il giustiziere di queste nefandezze. Forte di tutto il suo armamentario libresco, dalla sua bocca escono pallottole di fuoco che al confronto Charles Bronson⁸ potrebbe impallidire. E poi, perché annegarle nel vino? Anche Dante nella *Divina Commedia*, Purgatorio XXIV canto, mette una «e» fra le anguille di Bolsena e la vernaccia, quindi non è detto che siano da abbinare e comunque se papa Martino IV amava farle annegare nel vino, se era un buongustaio come dicono, «si sarà avveduto che perdeva tempo e la vernaccia».

Guerrini invia ad Artusi anche alcune ricette, tratte spesso dalla trattatistica rinascimentale e barocca, consigliate ma raramente provate e perfezionate.

E colui che sarà unanimemente considerato il padre della cucina italiana che fa? Alcune ricette inviate non trovano proprio spazio ne *La scienza in cucina*, comprese 38 ricette del lessò rifatto⁹.

Non rinuncia però ad utilizzare le parti che portano acqua al suo mulino. Ad esempio nella quarta edizione (1899) modifica *L'autore a chi legge* inserendo gran parte della lettera dell'8 gennaio 1898. Chi poteva scrivere parole così belle ed efficaci se non il poeta Guerrini?

⁸ Con riferimento al film *Il giustiziere della notte*.

⁹ Una era già presente nella prima edizione al n. 219.

In arte, una discussione sul cucinar l'anguilla vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice,

incluso un epilogo da Nobel:

Riabilitiamo il senso del gusto e non vergogniamoci di soddisfarlo onestamente, ma il meglio che si può, come ella [Artusi] signor mio, ce ne dà così ottimi precetti.

Altre ricette vengono inserite senza citarne il suggeritore perché Artusi in cucina, prova e riprova con il fedele cuoco Francesco Ruffilli (a cui, assieme alla governante/tuttofare Marietta Sabatini, lascerà i diritti d'autore del libro «che rassomiglia alla storia della Cenerentola»¹⁰). Solo quando trova la formula giusta, la inserisce nel libro. Di fatto la ricetta originale spesso è diventata altro, reinventata, codificata anche nelle grammature, spesso infallibile al gusto.

È così per le *Prugne giulebbate* e il *Germano coll'arancio* (inserite nell'edizione quarta del 1899), *Minestra di pan grattato*, *Lesso all'italiana* e *Lesso all'inglese*, *Pollo alla Marengo*, *Polpette di trippa* (edizione quinta del 1900), *Frittura di sogliole* (edizione tredicesima del 1909), uso in cucina anche dei gusci di piselli inserito in *Piselli colla carne secca* (edizione sesta del 1902) pur essendo la ricetta già presente fin dalla prima edizione¹¹.

Oltre a quelle qui trascritte, risultano in circolazione altre lettere, inviate nello stesso periodo da Guerrini ad Artusi, fra cui quella del 15 aprile 1906 dove viene suggerita la *Zuppa alla Stefani*¹². Questa ricetta, un po' modificata per rendere il sapore più vicino ai gusti moderni tanto, come suggerisce Guerrini stesso: «Stefani non avrebbe potuto reclamare», viene inserita nella decima edizione del 1906. Ciò che colpisce è la chiosa artusiana:

L'illustre poeta dott. Olindo Guerrini, essendo bibliotecario dell'Università

¹⁰ Sesta edizione, 1902.

¹¹ Vd. *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, edizione progressiva a cura di A. Capatti, Collana Erba, Editrice Compositori, Bologna 2012.

¹² Bartolomeo Stefani (Bologna, XVII secolo). Capocuoco presso la corte dei Gonzaga di Mantova. A lui viene attribuita la più antica ricetta conosciuta sullo zabaione.

di Bologna, ha modo di prendersi il gusto istruttivo, a quanto pare, di andare scavando le ossa dei paladini dell'arte culinaria antica per trarne forse delle illazioni strabilianti a far ridere i cuochi moderni.

Ma è noto, l'approccio artusiano, quello che risulterà vincente, è pratico, concreto e non accademico. Guerrini resta comunque per Artusi un punto di riferimento costante. Anche sul gelato chiede aiuto, i ragguagli storici vengono inseriti nella quinta edizione, dopo la lettera del 3 marzo 1900. Accolti alcuni suggerimenti, Artusi argina l'intemperanza guerriniana sulla base delle prove di cucina e non rinuncia a fare di testa propria, come ad esempio a cucinare *l'anguilla col vino*. Guerrini si rassegna.

Del resto s'è fatta la rivoluzione per ottenere la libertà e non potremmo mangiare l'anguilla come ci pare e piace, magari unta, inzuccherata?

Guerrini a sua volta riceve da Artusi alcune ricette da provare, inviti a colazione per la famiglia, il coraggio di mettersi in proprio a scrivere *L'arte degli avanzi*, dove ne mutua spesso anche lo stile linguistico. Di altro non sappiamo.

Quello di cui siamo sicuri, invece, è che queste diciotto lettere meritano di essere conosciute, lette e ancora studiate, anche per scongiurare quello che Olindo Guerrini deplorava: «l'ingratitude dei nipoti che dimentica presto gli umili benefattori dell'umanità».



R. BIBLIOTECA DELL'UNIVERSITÀ
BOLOGNA

Bologna 19 dicembre 1896

Ill(ustre) signor mio,
ella non può immaginare che gradita sorpresa mi abbia fatto il suo volume, dove si compiacque di ricordarmi!¹³ Io sono stato e sono uno degli apostoli più ferventi ed antichi dell'opera sua che ho trovato la migliore, la più pratica, e la più bella, non dico di tutte le italiane che sono vere birbonate, ma anche delle straniere. Ricorda ella il Vialardi¹⁴, che fa testo in Piemonte?

Grillò abbragiato - La volaglia spennata si abbrustia, non si sboglienta, ma la longia di bue, piccata di trifola cesellata e di giambone, si ruola a forma di valigia in una braciara con butirro. Umiditela soventemente con grassa e sgorgate e imbianchite due animelle e fatene una farcia da chenelle grosse un turacciolo, da bordare la longia. Cotta che sia, giusta di sale, verniciatela con salsa di tomatiche ridotta spessa da velare e fate per guernitara una macedonia di mellonetti e zucchini e servite in terrina ben caldo¹⁵.

Non è nel libro, ma i termini ci sono tutti. Quanto agli altri re dei cuochi, regine delle cuoche ed altre maestà culinarie, non abbiamo che traduzioni dal francese o compilazioni sgangherate. Per trovare una ricetta pratica e adatta per una famiglia bisogna andare a tentoni, indovinare, sbagliare. Quindi, benedetto l'Artusi!

È un coro questo, un coro che le viene di Romagna dove ho predicato con vero entusiasmo il suo volume. Da ogni parte me ne vennero elogi. Un mio caro parente mi scriveva:

Finalmente abbiamo un libro di cucina e non di cannibalismo, perché tutti gli altri dicono: prendete il vostro fegato, tagliatelo a fette etc:

¹³ P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, terza edizione, Firenze, Landi, 1897.

¹⁴ Giovanni Vialardi, aiutante capo-cuoco e pasticcere di Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II (G. VIALARDI, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Torino, Tip. G. Favale e C., 1854).

¹⁵ Questa ricetta è stata oggetto di una relazione del prof. A. Capatti dal titolo *Il mistero del grillò abbragiato*, Convegno scientifico "Artusi, Guerrini e la rifondazione della cucina italiana", Forlimpopoli, Casa Artusi, 25 giugno 2016.

... e mi ringraziava.

Avevo anch'io l'idea di fare un libro di cucina da mettere nei manuali dell'Hoepli. Avrei voluto fare un libro, come si dice, di volgarizzazione; ma un poco il tempo mi mancò, un poco ragioni di bilancio mi rendevano difficile la parte sperimentale e finalmente venne il suo libro che mi scoraggiò affatto. L'idea mi passò, ma mi è rimasta una discreta collezione di libri di cucina che fa bella pompa di se in uno scaffale della camera da pranzo. La prima edizione del suo libro, rilegata, interfoliata ed arricchita (?) di parecchie ricette, vi ha il posto d'onore. La seconda serve alla consultazione quotidiana e la terza ruberà ora il posto d'onore alla prima perché superba dell'autografo dell'Autore. Così, come ella vede, da un pezzo conosco, stimo e consiglio l'opera sua ed ella intende perciò con che vivissimo piacere abbia accolto l'esemplare cortesemente inviati. Prima il mio stomaco solo provava una doverosa riconoscenza verso di lei; ora allo stomaco si aggiunge l'animo.

È perciò, egregio signore, che rendendole vivissime grazie, del dono e della cortesia, mi onoro di rassegnarmi colla dovuta gratitudine e stima suo dev(otissimo) O. Guerrini

R[icevuta il] 20 detto¹⁶

• • •

Bologna 24 settembre 1897

Ch(iarissi)mo signor mio,
stamane con mia moglie ristudiavo il suo libro per certa «polenta pasticciata», riuscita poi benissimo e, come sono solito, scorrevo qua e là il volume per mio diletto. Io son nativo di Sant'Alberto, proprio sul margine delle «valli di Comacchio» e perciò quasi compatriota delle anguille più celebri del mondo, dopo quelle di Bolsena, diventate immortali per un verso di Dante¹⁷. Per

¹⁶ Annotazione della corrispondenza di Pellegrino Artusi.

¹⁷ «*Questi*» e mostrò col dito «è Bonagiunta, Bonagiunta da Lucca; e quella faccia di là da lui più che l'altre trapunta ebbe la santa Chiesa in le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la vernaccia». (PURGATORIO, XXIV, 19-24)

ciò, rileggendo il suo capitolo delle anguille trovai qualche cosa da notare e da dire. La lieta conversazione dei Bagni della Porretta, che i miei figli ricordano caramente, mi fece capire che ella non è uomo da prendere a male un modesto consiglio. La cordiale cortesia che provai in lei, me ne assicura.

Tutto il principio del suo capitolo sulle anguille è da mutare. Andava bene quando ella lo scrisse, ma dopo che il prof. G. B. Grassi¹⁸ dell'Università di Roma ha ottenuto dalla società reale di Londra il massimo dei premi¹⁹ che uno scienziato possa ambire, appunto per gli studi sopra la generazione delle anguille, bisogna correggerlo.

Dopo i lavori del Grassi, il mistero della generazione delle anguille e dei murenoidi congeneri, come il *congro*, sono molto schiariti. Già i pescatori pratici conoscono bene il maschio dalla femmina all'aspetto. Questo non so se lo dica il Grassi, ma lo dice il Bullo di Chioggia²⁰, parlando degli allevamenti e delle pesche nelle "valli" venete. Intanto il Grassi nota che, quando le anguille di acqua dolce sono mature per la generazione, tornano al mare per riprodursi. È la "calata", come ella ben dice. Ma in mare non si trovano più. O perché?

Gli è che scendono a più di 500 metri di profondità. Ivi le ova sono fecondate. Pare che sia necessaria alle anguille questa forte pressione delle acque e questa oscurità dei fondi per riprodursi. Ivi certi organi loro si modificano per la necessità dell'ambiente, (come gli occhi) e si adattano al nuovo modo di vita. Le uova fecondate si schiudono, là nell'abisso e ne vien fuori, non un'anguilla, ma una larva d'anguilla.

Questa larva, fino agli studi del Grassi, fu stimata un pesce e fu chiamata *Leptocephalus brevirostris*. Il Grassi, allevandola nell'acquario, la vide mutare e diventare piccola anguilla (le *cieche* d'Arno) proprio come il girino diventa rana. Le anguille piccole poi, risalgono i corsi dei fiumi (la montata) finché cresciute e diventate atte a generare ritornano al mare alla loro volta.

Ma delle anguille vecchie che generano nell'abisso, che accade? Pare che muoiano, perché, con le modificazioni dell'occhio e del resto, non appaiono e non "rimontano" più. E questo accade non delle sole anguille ma di tutti gli altri murenoidi in forma di biscia, il cui sangue, cotto e inghiottito è innocuo,

¹⁸ Giovanni Battista Grassi (Rovellasca 1854 - Roma 1925). Medico, zoologo, botanico, entomologo.

¹⁹ Nel 1896, per i suoi studi sulle anguille, riceve dalla Royal Society di Londra la *Darwin Medal*.

²⁰ CARLO BULLO (1834 - 1920), *La stazione zoologica e di piscicoltura da istituirsi in Chioggia*, 1890.

come il veleno della vipera; ma iniettato è velenoso e mortale; come ella sa dagli studi del Mosso²¹. Il sangue dell'anguilla è velenoso se si introduce direttamente nella circolazione sanguigna, ma l'anguilla è tanto buona! Del resto, i nostri vecchi tenevano per gran rimedio il brodo di vipera e il povero babbo mio mi raccontava che da giovane aveva mangiato per esperimento, con certi compagni suoi, la vipera cotta e l'aveva trovata buona.

Ma, per tornare alle anguille, non rimane più oscuro che il modo con cui si compie la fecondazione, accadendo il fatto a più che 500 metri di profondità nel mare; però le ova fecondate, il girino (*leptocephalus*), e la sua tramutazione in anguillula rimontante, sono scientificamente osservati e provati.

Gli studi del Grassi furono fatti nello stretto di Messina, luogo dove le anguille mature concorrono e il modo principale della ricerca è curioso. Un pesce (*Orthogoriscus mola*) è ghiottissimo delle larve d'anguilla e le va a cercare in fondo e gli studiosi hanno trovato nel suo stomaco gli elementi dello studio. Così dal catalogo dei pesci è scomparsa tutta la famiglia dei leptocefali diversi, i quali non erano che larve diverse di diversi murenoidi e si è trovato che l'anguilla fa le ova a profondità grandissime e che dalle ova nascono, non anguille, ma larve, che, come i girini, si tramutano poi in una forma perfetta.

Vede che erudizione, da vero compatriota delle anguille! Ma gliela ho voluta sfoderare tutta, benché abbreviata, perché ella vegga quel che c'è da modificare nel capitolo del suo libro per metterlo, come si dice, «in corrente».

Ed ora lasciamo le anguille.

Dove ella parla delle animelle si potrebbe mettere che queste glandule (*laccétt* nell'Alta Italia - *latti* nell'Emilia - *ris* in francese) sono la glandula timo che si trova nei mammiferi lattanti (compreso l'uomo) e che scompare in loro a poco a poco, quando cessano di prendere il latte; e l'ufficio di questa glandula è poco meno misteriosa della generazione delle anguille.

E ancora. (scusi se la secco, ma ho finito.)

La dove ella parla, e bene, dell'ufficio della saliva (nei «maccheroni alla bolognese») si potrebbe aggiungere che molti cibi passano per indigesti a torto. Veda; la trippa, le seppie, la polenta a molti non passano. E perché? Sono cibi menci e molli ai quali per lo più si dà una strizzata tra la lingua e il palato e poi si inghiottono. Lo stomaco, poveretto, deve far tutto il resto con grande fatica sua e spesso non ci riesce e se ne dà la colpa al cibo.

²¹ Angelo Mosso (Torino 1846 - 1910). Medico, fisiologo e archeologo. Autore di numerose pubblicazioni e articoli su riviste.

Così, per esempio, capitava a me con la trippa della quale sono ghiotto. Mi restava sullo stomaco come una palla di ferro. Ora, ammaestrato dall'esperienza, la mastico come si mastica l'arrosto e ne ho il vantaggio che la gusto meglio e la digerisco benissimo. Se ella quindi insisterà su questa necessità della perfetta masticazione, specie pei cibi reputati indigesti, farà un'opera buona.

Ma proprio non mi riesce di finire. Vorrei darle qualche mia ricetta, ma non oso. Una però, che non è mia, gliela voglio dare.

In tutti gli alberghi di Francia e di Svizzera si trovano, in qualunque stagione, le 'prugne giulebbate'; piatto economico, sano e che, mangiandosi freddo, si mantiene quanto si voglia. Io lo faccio l'inverno così:

Prendete dal droghiere o dal fruttaiolo una chilogramma di prugne secche: ma non di quelle tonde che hanno solo la pelle e l'osso, tutte fiorite di muffa bianca. Prendete di quelle grandi, lunghe e sugose, che, per essere acidette e polpose, riescono meglio. Lavatele bene perché non si può mai sapere e la pulizia in cucina non è mai troppa, indi lasciatele in molle nell'acqua fredda un'ora o due perché gonfino un poco. Sgocciolatele e mettetele in una casseruola o stagnata o smaltata con 200 grammi di zucchero (o più, o meno, secondo il gusto), quattro bicchieri di vino, (o tre di vino e uno d'acqua, per economia) un bicchiere di Marsala (non un bicchiere da tavola, ma uno di quei bicchieri minori in cui si serve per solito il Marsala) e scorza di limone, o d'arancio, o odore di vainiglia, secondo i gusti. Fate bollire a fuoco moderato la casseruola coperta per due o tre ore, ma adagio assai perché le prugne non si riducano in pappa. Ad ogni modo sentitele, perché il grado di cottura dipende dalla qualità delle prugne e alcune in mezz'ora sono già cotte. Levatele col mestolo forato e mettetele nel vassoio dove devono essere servite. Levate gli odori e le buccie dell'intinto, anzi se occorre schiumatelo, e restringetelo facendolo bollire scoperto e a fuoco ardente. Ristretto che sia, versatelo sulle prugne e servite freddo.

È un dolce che non costa molto, si mantiene per settimane e piace a tutti. Ognuno poi può variarne il profumo, gli ingredienti e il grado di dolcezza a piacere.

Credo ormai di averla infastidita un po' troppo. Me lo perdoni perché ella vede bene che la colpa è un poco anche sua e delle sue cortesie con me e i miei ragazzi, che si ricordano a lei, mentre mia moglie rimpiange l'occasione perduta di vederla a Porretta.

Scusi quindi l'indiscrezione e mi abbia per suo indegno discepolo e dev(otissimo) servo Olindo Guerrini

*R[icevuta il] 26 detto
[Risposto il] 27 detto*

• • •

Bologna 8 [gennaio] 1898

Signor mio,
ella mi chiede se mi sono dimenticato di lei? Ma come sarebbe possibile?
E se non avessi presente agli occhi del cuore

«La cara e buona imagine paterna».

Ci sarebbe sempre mia figlia che non lascia passar giorno senza chiedermi se ho poi scritto «al povero signor Artusi».

Ma io volevo scriverle, non una lettera di risposta ma addirittura un epistolone culinario sbalorditoio, quando si cominciò coll'apertura dell'Università a riprendere il collare del servizio. Vennero poi allegrie e guai di studenti, cui per forza debbo mischiarmi e finalmente la morte dello suocero la quale, oltre al dispiacere, mi lasciò noiose cure per la successione. Così l'epistolone era rimesso da giorno a giorno e, nella speranza di poterlo cucinar presto, tralasciai anche il dovere di rispondere almeno una riga alla sua cortesissima lettera. Del che le chieggo cordialmente scusa; ed eccomi a lei.

I comacchiesi spellano («scorzano» dicono loro) le anguille grosse, ma lasciano la buccia alle minori, di pelle più chiara, contentandosi di lavarle e di strofinarle per levarne lo smegma fastidioso che le riveste; e così fanno pressoché che tutti gli abitanti dei luoghi prossimi alle valli. Non nego che l'anguilla, mezzana o piccola, non spellata rimane più saporita, ma di quel sapore speciale che ai comacchiesi, abituati, non ripugna. È come l'odor di selvatico di cui molti amano anche l'eccesso. Quanto a me, preferisco spellare anche le anguille minori, prima perché mi riescono più delicate e digeribili, poi perché se ne trovano con certe chiazze che indicano una alterazione anormale della pelle.

Ungere l'anguilla!... Questa è una eresia da cui, secondo me, solo il Papa dovrebbe poter assolvere! A sentirla dire, persino i gabbiani e le folaghe delle valli si farebbero il segno della croce! Eppure, quanti ci cascano e si lamentano poi che ritorna in gola! Credo che l'anguilla sia la bestia a danno della quale si siano perpetrati i più mostruosi delitti culinari. Già il falso Apicio²² della decadenza romana la cucinava con

²² Un cuoco di noma Apicio vissuto tra il I sec. a.C. e il IV sec. d.C. dette ai suoi ricettari il titolo di *Libri di Apicio*. Tali scritti subirono nel corso degli anni varie manipolazioni. Probabilmente il Guerrini consulta il testo del compilatore CELIO APICIO, *Delle vivande e condimenti ovvero dell'arte della cucina*, Venezia 1852.

parecchi strani ingredienti, tra cui il miele, l'aceto, l'olio, la senape e il mosto cotto. Doveva essere un emetico potente!

«L'anguilla è tutta buona e tutta bella»²³

Diceva il Berni²⁴ nel suo capitolo appunto in lode delle anguille, ma i cuochi antichi la facevano orrenda e cattiva, dico io. In una ricetta del trecento, pubblicata da me, è cucinata con noci, latte di mandorle e datteri tritati. Ma, peggio, in una dello stesso tempo, pubblicata dal Morpurgo²⁵ è spellata, lessata con una tinca e ridotta in pasta con molte spezie e zucchero. La pasta dolce ed oleosa (inorridisca!) si introduceva poi nella pelle (nel «chuoio», dice il trecentista) che, s'intende, era rimasta intera e se ne faceva un orribil salame, un nefando salciccione che si cuoceva sulla graticola. Oh stelle!

L'*Epulario*²⁶ del Quattrocento l'arrostisce con pangrattato e cannella. Lo Scappi²⁷, alla fine del Cinquecento aggiunge lo zucchero, che il Panonto²⁸ nel secolo successivo ficca da per tutto. Il più scellerato è forse il napoletano don Vincenzo Corrado²⁹, del secolo scorso, che la cucina col burro e il parmigiano, come gli asparagi! Il *Cuoco Piemontese*³⁰ del 1815 seguita ad arrostirla col pangrattato, lo zucchero e la cannella, ma il Leonardi (Roma 1817)³¹ il più serpentesco trasportatore di francesismi culinari, si contenta di cospargerla con «un mostacciolo di Napoli polverizzato». Ma che cosa dunque dovremo mangiare all'inferno?

Sarei curioso di sapere che razza d'intruglio fosse quel *Pâté*

²³ «e se non dispiacessi alla brigata,
potria chiamarsi buona roba anch'ella».

(F. BERNI, *Il primo libro dell'opere burlesche*, Usecht al Reno 1760, p. 41).

²⁴ Francesco Berni (Lamporecchio 1497 - Firenze 1535). Scrittore, poeta e drammaturgo.

²⁵ S. MORPURGO, *LVII ricette di un libro di cucina del buon secolo della lingua*, Bologna, Nicola Zanichelli, 1890.

²⁶ G. DE' ROSSELLI, *Opera nova chiamata Epulario*, Venezia 1518, libro quarto, p. xxiii.

²⁷ *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V*, Venezia 1570, terzo libro, cap. clviii, p. 137.

²⁸ Vd. nota alla lettera 18 novembre 1899.

²⁹ V. CORRADO, *Il cuoco galante*, Napoli 1773, cap. xii, pp. 83-84.

³⁰ *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto e perfezione*, Milano 1815.

³¹ FRANCESCO LEONARDI, *Gianina ossia La cuciniera delle Alpi*, Roma 1817. Sua opera principale risulta essere *L'Apicio moderno*, voll. 6, s.l. 1790.

d'anguille che dà il titolo ad uno dei più immoralmente morali racconti del La Fontaine³². Senza dubbio era stimato ghiottissimo non solo ai tempi del celebre favoleggiatore, ma assai prima, nel secolo xv, alla corte di Borgogna, dove furono composte le *Cent nouvelles nouvelles* da cui il La Fontaine trasse il suo racconto; e senza dubbio ancora, doveva essere pieno di unto di dolcime. Aveva dunque due volte ragione il povero marito del racconto se presto se ne stomacò e si dolse che non gli servissero almeno un'anguilla arrosto; perché io credo che l'anguilla, specialmente grossa, sia stata creata solo per girar collo spiedo.

«Cuochi si diventa, ma rosticciari si nasce»³³, diceva quello, ed aveva ragione. Si possono dettare mille sani precetti, ma conoscere il punto preciso nel quale l'anguilla deve essere sfilata dallo spiedo appartiene piuttosto all'ispirazione che alla scienza. Basti dunque che le ripeta quel che ella sa meglio di me, cioè che l'anguilla spellata, decapitata, sventrata, pulita e tagliata a rocchi, s'infila nello spiedo e si sala; nient'altro. Alcuni interpongono tra un rocchio e l'altro una mezza foglia d'alloro, altri una foglia di salvia, certuni un crostino e i ferraresi una fettina di limone. L'alloro, per chi lo gradisce, è il meglio; il limone piuttosto si strizza da chi lo vuole sulla porzione che gli è servita calda e va benissimo.

Le carni si arrostitiscono prima con fuoco vivo perché faccian crosta e si dissughino meno. L'anguilla no. Deve cuocersi a fuoco moderato, «in bianco» come diciamo noi; ma a cottura quasi finita, deve ricevere una bella vampata di fuoco ardente per fare la crosticella croccante. Ma ungerla coll'olio e, peggio, col burro, è sacrilegio!

L'anguilla arrosto richiede vin nero e secco. I comacchiesi le metton dietro quel loro «vino di bosco» che pare inchiostro o tintura di iodio, tanto è ricco di materia colorante e di tannino. Tutto fa, purché non sia vino bianco o dolce.

Le anguille mezzane o minori s trovano bene anche delle altre cucinature che si leggono su pei trattati. Eccone una inedita e comacchiese, così tra il cacciucco e la zuppa, che a noi piace molto.

Per un chilogramma d'anguille prendete tre cipolle, un sedano, una bella carota, prezzemolo e la buccia di mezzo limone. Tagliate tutto, meno il limone, a pezzi

³² Jean de La Fontaine (Chateau-Thierry 1621 - Parigi 1695). Scrittore e poeta francese.

³³ Da JEAN-ANTHELME BRILLAT-SAVARIN, *Fisiologia del gusto*, Parigi 1825.

grossi e fate bollire con acqua, sale e pepe. Tagliate l'anguilla a rocchi, lasciando però i rocchi uniti tra loro da un lembo di carne. Prendete un pentolo adatto e fategli in fondo uno strato d'anguilla cui sovrapporrete uno strato delle verdure dette di sopra e quasi cotte (gettate il limone); poi un altro strato d'anguilla, un altro di verdura etc. fin che ce ne cape. Coprite tutto coll'acqua dove le verdure bollirano, mettete il pentolo ben turato a bollire adagio, scuotendolo, girandolo, ma non frugandolo mai col mestolo perché spappolereste ogni cosa. Noi usiamo circondare il pentolo di cenere e brace fin più che a mezzo, davanti a un fuoco chiaro di legna, sempre scuotendo e girando. Quando i rocchi, che erano uniti per un lembo, si staccano l'un dall'altro, sono presso che cotti. Aggiungete allora un buon cucchiaino di aceto forte, conserva di pomodoro e assaggiate il brodo per correggerlo di sale e di pepe (siate generosi); fate dare pochi altri bollori e mandate magari il pentolo in tavola, perché è vivanda di confidenza. Servite in piatti caldi, su fette di pane.

Basterebbe oramai dell'anguilla, ma non posso nasconderle che da noi si usa poco la marinata. Va tutta via. A torto forse (lo dico prima) si dubita della qualità dell'aceto, della pulizia nella cucinatura e della qualità del pesce. Userebbero, dicono, solo il pesce che muore di mano in mano nei vivai. Sarà un pregiudizio, ma il fatto è che il marinato da noi passa per cibo vile. A me poi non passa addirittura.

E non posso finire questa meditazione sull'anguilla senza discorrere un po' con Lei, che è così buon letterato, di una chiosa dantesca che, qualche volta mi ha tormentato la fantasia. Ella ricorda papa Martino IV, quel «dal Torso» che nel xxiv del Purgatorio

... purga per digiuno
le anguille di Bolsena e la vernaccia.

Alcuni commentatori dei più vecchi, come il Lanes, dicono che il pontefice faceva morire le anguille annegate nella vernaccia, poi le mangiava arrosto. Altri, come il postillatore Cassinense³⁴, non ricordano l'annegamento ma dicono che Sua Santità faceva cuocere le anguille nel vino. Il Buti³⁵, che è sempre il più fantastico, meschia le due cose e dice: «faceale mettere e morire nella vernaccia e poi battere e meschiare con

³⁴ Anonimo amanuense compilatore di postille in antichi codici della Biblioteca di Monte Cassino.

³⁵ Trattasi probabilmente di Francesco di Bartolo da Buti (1324 ca - 1406) autore del *Commento di Francesco da Buti sopra la Divina Commedia di Dante Alighieri*.

cacio et ova e certe altre cose». Che ne facesse l'immondo salsiccion che le ho ricordato sopra? Certo qui si allude ad un *pâté d'anguille*.

Dante, a buon conto, non dice niente. La congiunzione «e», non denota che l'anguilla e la vernaccia fossero unite in una sola preparazione culinaria. Può voler dire che a papa Martino piacevano le due cose anche non impastate nella stessa casseruola. La lezione «in la vernaccia» di alcune stampe, è riconosciuta unanimemente per spuria e falsa. Ma poiché si vuole pure che tra le anguille e la vernaccia papali interceda un legame culinario, io, come minimo seguace della bell'arte, non capisco il perché dell'annegamento. Il vino sarà penetrato nell'apparecchio respiratorio e nel digestivo e nel ripulire l'animale (poiché spero che il papa non mangiasse le budella) il sapore del vino sarà scomparso con le interiora. La morte per intossicazione o per asfissia non deve essere stata lunga e un corpo così grasso e compatto come quel dell'anguilla non si inzuppa ed insaporisce tanto presto. Che il papa abbia avuto questo capriccio, può darsi; ma se era così buongustaio, anzi ghiotto, come dicono, si sarà avveduto subito che perdeva il tempo e la vernaccia.

Io per me, insomma, opino che la seconda chiosa sia la più verosimile. Sua Beatitudine marinava le anguille nel vino, ed in un vino aromatico e di polso. Nella faccenda dell'annegamento ci sento un no so che di leggenda luculliana, di murene ingrassate con carne umana, di triglie di scoglio recate a morire in tavola per godere i cangiamenti di calore, che non mi persuade. Non è più semplice, più logico, più verosimile, in riga di cucina, credere che la Santità Sua si contentasse di una innocente marinatura? Che si compiacesse anche degli orridi polpettoni del Buti, può essere; anzi, non ché il Purgatorio, avrebbe meritato allora il più cupo fondo dell'Antenora³⁶ e della Caina³⁷. Basti però che, secondo la chiosa che preferisco, papa Martino sarebbe punito più per la copia, l'eccesso delle vivande inghiottite, che per la ricercatezza di esse. Marinare un anguilla non è così poi gran peccato! Le pare?

Ed ora proprio basta dell'anguilla, che ella non mi dovesse dire, come nel La Fontaine: «M'en voilà soûll!». Però c'è il cefalo di cui ella non mi chiede nulla e che abita con l'anguilla. Badi; nemmeno il cefalo deve esser unto! Intendo dei cefali di valle, di quei grossi, grassi e corti che

³⁶ Seconda delle zone in cui è distinto il cerchio nono dell'Inferno dantesco.

³⁷ Prima delle quattro zone in cui è distinto il nono cerchio dell'Inferno dantesco.

vengono in mercato alla fine d'autunno. A questi si levano le scaglie e le branchie ma si lasciano le budella che, come nella beccaccia, sono il meglio. Sale, pepe e graticola con fuoco ardente. Cotti che siano, si mettono tra due piatti caldi non lontano dal fuoco per cinque minuti. Si rivolgono i piatti; che quel di sopra vada sotto e il grasso colato rimanga così sparso e steso sopra al pesce e si serve con limone da strizzare. Come vede, la ricetta è semplice, ma il punto di cottura anche qui non si può indicare. Dipende dalla ispirazione, dal genio!

Non so; forse i cefali e le anguille che si pescano in mare, come più aridi e stopposi, avranno bisogno di un poco d'olio (di burro mai!); ma questi di cui le dico, dell'olio ne hanno fin troppo.

È mai stato lei in valle? Bisognava veder Caldirolo, il centro della pesca alcuni anni fa, quell'enorme casone rossastro, solitario nella malinconia della laguna lucida, silenzioso tra i voli dei gabbiani crocidanti, come un convento di trappisti separato per sempre dal consorzio umano. Vi giungeva dopo un dormiveglia di parecchie ore in un leggero battello che scivolava sull'acqua densa e si era accolti da qualcuno di quei comacchiesi giganteschi, calzati e vestiti di maglie di lana, con la pipa in bocca e la severità della solitudine sul viso. Ma l'ospitalità era grande. Non c'era che pesce, signor mio; ma che pesce! Le ossa del Brillat-Savarin, sapendolo, sarebbero uscite dalla tomba! Lo cavavano vivo vivo da quelle loro «borghe» di vimini, o «marotte» di assi forate e scuoiavano le anguille che si aggrovigliavano e levavano le scaglie ai cefali guizzanti nell'agonia, tutto in un baleno, colla rapida abilità dell'operaio provetto. E in un baleno le anguille, che si movevano ancora, giravano collo spiedo e i cefali boccheggianti erano adagiati su certe gigantesche graticole montate su ruote e scorrenti su guide di ferro sopra un letto di brace, che dava l'idea di una cucina di streghe. Le graticole le lasciano sempre coll'unto accumulato e dicono che il pesce non si guasta e non si asciuga come toccando il ferro rovente. Certo i cefali, dopo esser stati tra due piatti, come le dissi, e poi rivoltati, erano gialli come l'oro, con la carne soda e le interiora paradisiache. Ma forse questo dipende dalla freschezza del pesce (noi lo mangiamo sbudellato), dall'aria e dall'appetito e (chi lo sa?) forse dalla suggestione. Creda però che il cefalo e l'anguilla, come a Caldirolo non ne ho mangiato mai più e certo non ne mangerò più... anche perché non rivedrò mai i vent'anni d'allora!

Intanto credo che la cucina comune (non quella dei ricchissimi) tenda a semplificarsi; il che è indizio di buon gusto ed il suo aureo libro per questo

ebbe la buona fortuna che meritava. Più si risale ai tempi barbari, più l'intruglio e l'abuso dei condimenti e delle droghe e dei dolci stupisce. Leggevo ieri nel Tanara³⁸ con orrore che nel Seicento mangiavano il prosciutto collo zucchero ed ho letto oggi nel Corrado che le ho detto, che il prosciutto si candiva come il cedro! Ricordo il mio povero amico Giacomo Zanichelli³⁹, grande e delicato mangiatore davanti all'Altissimo, che, nelle Marche, diventò furibondo perché gli avevano rovinato le tagliatelle asciutte colla cannella. Ricordo l'orrore che provo io a quel triviale e insieme ricercato seme di finocchio che deturpa la cucina toscana. Tutte porcherie che guastano il gusto e lo stomaco. La cucina famigliare moderna deve essere saporita per il motivo, non per l'accompagnamento; e in tutto; anche nei titoli. Le ho ricordato il Leonardi (*La cuciniera delle Alpi*, Roma 1817). Ivi si trovano degli *ordivre*, delle *antrè*, degli *antremè*⁴⁰ che sono - Pollastri glassati alla massedoane - Piccioni alla Pompadura - Tacchino all'ivoare - Filetti mignoni in ruladine e mille altre minchionerie. Ricorda ella il Grandi⁴¹ che fu cuoco del principe Demidoff⁴² e che scrisse di cucina? Ha dei piatti alla Ferruccio, alla Dandolo, alla Venere, alla Troiana, alla Fioraia etc. C'è Bismark, la Ristori, il Carducci, tutta la storia antica e moderna, fino a un piatto di «piselli ai Due Poteri separati», che sono piselli con uova bazzotte significanti, pare, la divisione del temporale dallo spirituale; ma non so se le uova bazzotte significhino il re od il pontefice!

Ella fece dunque benissimo togliendo via dal suo libro questa pomposità di titoli vani che sono come i cartelli di certe bottiglie i quali con bei nomi e bei colori coprono il vinello tagliato col vino di Bari. E la loderò sempre per aver raccomandata e codificata quella semplicità di cucina che, senza escludere la saporosità, conferisce alla salute ed al gusto. È inutile; il barocco del Seicento e del Settecento potrà avere la voga della moda per qualche anno, ma le persone colte e delicate

³⁸ VINCENZO TANARA, *Economia del cittadino in villa*, Bologna 1644.

³⁹ Giacomo Zanichelli (Modena 1861 – Bologna 1897). Editore, tipografo, cavaliere della Corona d'Italia.

⁴⁰ Termini francesi che servono per indicare l'ordine e la distribuzione delle vivande..

⁴¹ Fernando Grandi (1828-1906). Scrive vari saggi, fra cui il prestigioso *Les nouveautés de la gastronomie princiere*, Parigi 1890.

⁴² Celebre famiglia russa al cui membro, il principe Anatole Demidoff, furono dedicate varie preparazioni culinarie.

tornano subito alla semplicità del vero. Non dubiti; il preraffaellismo, il simbolismo, il barocchismo dureranno poco sempre, nell'arte e nella cucina che è arte. Dico arte e non lo dico per celia. Abbia pazienza anche un pochino e poi mi fermerò.

Il genere umano dura solo perché l'uomo ha l'istinto della conservazione e quello della riproduzione e sente vivissimo il bisogno di soddisfarsi. Alla soddisfazione di un bisogno va sempre unito un piacere e il piacere della conservazione si ha nel senso del gusto e quello della riproduzione nel senso del tatto. Se l'uomo non appetisse il cibo o non provasse stimoli sessuali, il genere umano finirebbe subito.

Il gusto e il tatto sono quindi i sensi più necessari, anzi indispensabili alla vita dell'individuo e della specie. Gli altri aiutano soltanto e si può vivere ciechi e sordi, ma non senza l'attività funzionale degli organi del gusto.

Come è dunque che nella scala dei sensi i due più necessari alla vita ed alla sua trasmissione sono reputati più vili? Perché quel che soddisfa gli altri sensi, pittura, musica ecc. si dice arte, si ritiene cosa nobile ed ignobile invece quel che soddisfa il gusto? Perché chi gode vedendo un bel quadro o sentendo una bella sinfonia è reputato superiore a chi gode mangiando una eccellente vivanda? Ci sono dunque tali ineguaglianze anche tra i sensi che chi lavora ha una camicia e chi non lavora ne ha due?

Deve essere per il tirannico regno che il cervello esercita ora su tutti gli organi del corpo. Al tempo di Menenio Agrippa dominava lo stomaco, ora non serve nemmeno più, o almeno serve male. Tra questi eccessivi lavoratori di cervello ce n'è uno che digerisca bene? Tutto è nervi, nevrosi, nevrastenia e la statura, la circonferenza toracica, la forza di resistenza e di riproduzione calano ogni giorno in questa razza di saggi e di artisti pieni d'ingegno e di rachitide, di delicatezze e di glandule, che non si nutre, ma si eccita e si regge a forza di caffè, di alcool e di morfina. Perciò i sensi che si dirigono alla cerebrazione sono stimati più nobili di quelli che presiedono alla conservazione e sarebbe ora di cassare questa ingiusta sentenza. O santa bicicletta che ci fai provare la gioia di un robusto appetito a dispetto dei decadenti e dei decaduti, sognanti la clorosi, la tabe ei gavoccioli dell'arte ideale! O Correggio, o Tiziano, per quanto tempo ancora ci seccheranno queste caricature del Beato Angelico? All'aria, all'aria libera e sana, a far rosso il sangue e forti i muscoli! Non vergognamoci dunque di mangiare il meglio che si può e ridiamo il suo posto tra le arti anche alla gastronomia. Infine anche il tiranno cervello ci guadagnerà e questa società malata di nervi finirà per capire che, anche in arte, una discussione

sul cucinar l'anguilla vale una dissertazione sul sorriso di Beatrice.

Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico e l'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, lo dico e lo sostengo, è vera arte. Riabilitiamo il senso del gusto e non vergognamoci di soddisfarlo onestamente, ma il meglio che si può, come ella, signor mio, ce ne dà così ottimi precetti.

Ed ora ho proprio finito! Sarebbe tempo, dirà lei ed ha ragione, ma a grattar la pancia alla cicala succede così.

Minestre asciutte non ne so; ma ne sentii una saporita, ma greve alla romagnola, presso l'ing. Baravelli di Massalombarda e la chiamavano «*i garganèll*» per la somiglianza che aveva coll'esofago del capretto nel taglio dei maccheroni. Scrivo per averne la ricetta.

Il proverbio che ella riferisce in latino «*Quando sol est in leone etc*» è anche in italiano tra i proverbi raccolti dal Giusti⁴³.

E basta! Mia figlia sarà contenta perché ho finalmente scritto «al povero signor Artusi!»

Le ritorno centuplicati e sinceri gli auguri pel nuovo anno e salutandola con riverente affetto anche per parte della mia famiglia, la prego a credermi suo de(votissi)mo Olindo Guerrini

[Risposto l']Il detto

• • •

Bologna 20 febbraio 1898

Signor mio,

no. I Comacchiesi non ungono nemmeno l'anguilla in gratella; me ne sono assicurato.

Se il pesce in genere e l'anguilla in particolare debbono essere freschi, per la gratella debbono essere vivi. Adoperando anguille mezzane, le spellano se un po' grosse, le ripuliscono soltanto se sottili, le inchiodano con la testa sur un'asse, le sparano con un coltello tagliente e levano la spina e così aperte, con le due mezze teste, le mettono in gratella condite solo di sale e pepe a mezza cottura. Le mangiano bollenti.

⁴³ «Quando il sole è nel leone, buon pollastro col piccione e buon vino con popone» (G. GIUSTI, *Raccolta di proverbi toscani*, Firenze 1853, p. 312).

Così fanno i Comacchiesi, ma hanno le anguille tenere, grasse e, quel che più importa, vive. Del resto s'è fatta la rivoluzione per ottenere la libertà e non potremo mangiare l'anguilla come ci pare e piace, magari unta, inzuccherata? Senta il parere di Bartolomeo Stefani⁴⁴ cuoco del Serenissimo di Mantova e ammiri lo stile e la cucina del Seicento:

Molte contese vi sono intorno all'anguilla circa la preminenza. Comacchio vorrebbe la gloria di produrre le più delicate; il lago di Garda anch'egli gagliardamente s'opponne per portarne il vanto; il Po anch'esso contrasta per questa faccenda. Io però non voglio hora decidere la lite accioché queste acque quando havessero da me sentenza contraria, con l'orgoglio dell'onde loro non sommergessero le mie ragioni. /Bello!/ Dico solo per l'esperienza ne tengo, che tutte sono buone, in particolare arosto, polverizzate con pane, polvere di canella, mastice e zuccharo, servite calde (Porco!). A lesso riescono buone: quando hanno havuto meza cottura nell'acqua, si mettono in piatto d'argento, ovvero di stagno, nel quale siano squagliate angiove (leggi acciughe), polvere di garofani; oglio buono, succo d'aranci, mezo bichiere di vin bianco, coperto con un altro piatto, mettendolo sopra le bragie fin che sia finita la cottura etc.

Come ella vede, se il Serenissimo Duca mangiava l'anguilla così, chi può rimproverar lei se ci mette qualche goccia d'olio fino?

E per finirla con l'anguilla, che ormai ella ne sarà sazio, eccole una ricetta tedesca, che non ho provato, ma che ha faccia di cristiano.

Il difetto è di non essere di stretto magro.

Cuocete un piede di vitello in un litro d'acqua, fate ridurre il liquido a metà, passate attraverso un tovagliolo strizzando forte e lasciate riposare. Spellate l'anguilla, tagliatela in rocchi e lessatela con gli odori (sale, pepe, prezzemolo, sedano, scalogni, garofani, scorza di limone, a vostro gusto). Lasciatela freddare nel suo brodo. Qualche ora prima di servire, riprendete la gelatina fatta col piede di vitello, aggiungetele aceto bianco e il sugo di due limoni; scaldatela e passatela perché sia limpida; versatela tiepida sui rocchi d'anguilla che avrete disposti sul piatto e servite freddo con contorno di olive, cetrioli etc.

Deve esser buona e credo che possa provarsi con qualche altro pesce allessato.

Pochi giorni sono ebbi in regalo una lepre, bestia per me antipatica. Non che io la creda immonda, come la Bibbia, la quale, divinamente

⁴⁴ B. STEFANI, *L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione*, Mantova 1662.

inspirata, la classifica tra i ruminanti; ma mi piace poco. Volli fare il *civet de lièvre*, piatto tipico della cucina francese e mi riuscì bene. *Civet*, viene da *cive*, cipolla; per cui potrebbe tradursi «cipollata di lepore». Ecco qui:

Nel *civet* classico ed ortodosso occorrerebbe il sangue dell'animale per legar la salsa, ma per lo più le lepri si hanno dissanguate. Ad ogni modo, mettete nella casseruola un pezzo di burro grande come un ovo e fatelo diventar biondo. In questo burro mettete 200 grammi di carnesecca tagliata a pezzi come dadi di domino, fateli soffriggere che divengano biondi anch'essi; levateli e serbateli. Mettete quindi nel burro un cucchiaino di farina e fatelo diventare color di marrone, sempre rimestando.

Questo di farina e burro è il *roux* che nella cucina francese sostituisce il nostro soffritto di cipolla, più saporito, ma meno delicato. Chi vuole, potrà rosolare la carnesecca nel soffritto di cipolla, ma bisognerà aggiungere la farina di poi, perché l'intinto sia un po' denso.

Nel *roux*, o nel soffritto, buttate la lepore a pezzi non grandi, la carnesecca serbata, il fegato senza fiele e ben pesto, gli odori che preferite, spezie etc., una tazza di brodo e vino nero generoso quanto basta a coprire il tutto. Fate bollire adagio e coperto per due ore circa e se l'intinto fosse troppo, scoprite e fare restringere a fuoco vivo. A suo tempo mettete una ventina di cipollette, assaggiate per salare se occorre e servite caldo in piatti caldi. Chi avesse il sangue lo butti sulla vivanda pochi minuti prima di servire e faccia bollire finché l'intinto sia denso. La carnesecca, le cipollette e il vino, sono la base; sul resto si può anche ricamare.

Così si può anche cucinare il coniglio; anche il castrato se è ben frollo; e mi sono accorto che da noi in Romagna questo intingolo saporito ma greve, si usa sotto il nome di «svizzera» e di «rufolas». Il garofano è l'aroma che gli si confà meglio.

Sto aspettando da Massalombarda una ricetta di minestra asciutta e, se la riceverò e sperimenterò buona, la comunicherò a lei perché ne benefichi l'umanità. Io, mia moglie e i miei ragazzi la ringraziamo del suo cortese invito e fu per poco che non si venne a mangiarle un pranzetto; ma ora abbiamo un gran da fare e non si può.

Ad ogni modo le siamo grati lo stesso; anzi gratissimo.

Debbo poi scusarmi con lei di questa calligrafia da formica, la quale, suppongo le farà faticare gli occhi e la pazienza. Ma non mi riesce di far meglio e me lo perdoni. Mi creda intanto con la sua consueta benevolenza suo dev(otissimo)mo Olindo Guerrini

R[icevuta il] 21 detto

R[isposto il] 23 detto

• • •

R. BIBLIOTECA DELL'UNIVERSITÀ
BOLOGNA

9 luglio 1898

Cari(ssi)mo signore,
una gita a Torino in bicicletta mi ha distratto e fatto protrarre l'invio della ricetta promessa. Eccola e mi scusi

Germano coll'arancio

Mettete in una casseruola, un pezzo di burro grosso come un uovo e quando bolle fateci prender colore il germano debitamente acconcio. Colorito che sia, levatelo e mettete nel burro un cucchiaino di farina che rimescolerete fino che abbia preso il colore marrone. Spegnete con due bicchieri d'acqua, badando che il bollire sia cessato, se no la farina brucia e si rappiglia in grumi neri poco belli. Mettete allora il germano colorito, sale, pepe, sedano, carota ecc. e una striscia di scorza d'arancio lunga un dito e larga due. Fate cuocere coperto circa un'ora e mezzo, gettate la scorza e le erbe, spezzettate il germano che riporrete nell'intinto a bollire per pochi minuti coll'aggiunta di due cucchiainate di sugo d'arancio e servite caldo.

Così potrete cucinare anche l'anatra domestica e il pollo.

Ecco fatto. Debbo inviarle una piccola raccolta di ricette pel lessò rifatto? Mi creda intanto suo dev(otissi)mo O. Guerrini

R[icevuta il] 10 detto

• • •

Bologna 1 agosto 1898

Ill(ustrissi)mo signore,
ella sarà ai bagni di Viareggio o di Porretta, ma le dirigo questa enorme lettera a Firenze, perché di là ella la riceverà senza dubbio.

Eccole dunque, come le aveva promesso, alcune ricette per ricucinare quello scellerato lessò che è il castigo delle tavole modeste per la indispensabile quanto frequente e monotona sua apparizione. Le ho raccolte qua e là nella mia copiosa biblioteca culinaria, ma non le ho provate. Non sono quindi che schizzi, indicazioni, che aspettano la mano del perito per trasformarsi in precetti pratici. Vuol ella, a suo tempo, occuparsene?

Dopo aver reso così gran servizio alla cucina italiana col suo aureo libro, perché non si lascierebbe ella tentare ad una appendice non meno utile, come l'*Arte di cucinare gli avanzi?*

Non il solo lessò c'entrerebbe, ma l'arrosto che pochi sanno riscaldare, perché non l'avvolgono in carta unta, impedendogli così di riecchire. Ci sono parecchi modi di cucinarne gli avanzi. Il vitello, il castrato, il pollame, il pesce, le verdure, lo stesso pane rimasto può ricomparire in tavola, non fosse altro che sotto forma di pancotto, di crostini, di pan grattato etc. Anche le pasticcerie rafferme possono rivivere e insomma c'è tutto un mondo nuovo da descrivere con immensa utilità della economia domestica.

Certo l'ingegno umano s'è più aguzzato sulle trasformazioni del lessò, che rimane più spesso. Si mangia in insalata colle ova sode, colla maionese etc. si adopera in ripieni, in crocchetti, in polpette, in ragù per condire paste asciutte, in frittelle di sfoglia ripiene e via di seguito. Io per me credo che i *vol-au-vents* degli illustri *restaurants* non sieno ripieni che di avanzi e pur sono buoni. Faccia dunque che quest'arte sia conosciuta da chi più ne ha bisogno e farà un'opera buona.

E provi qualcuna di queste ricette, che secondo me possono esser classificate così all'ingrosso in due categorie: la prima che ha per base burro e formaggio; la seconda, cipolla e vino. Quest'ultimo tipo è il più saporito, ma il più indigesto e ricorda la *matelote* e il *civet* dei francesi. Il qual *civet* ora poco in uso nella cucina italiana, appare spessissimo nella nostra cucina antica sotto il nome di «civiero». Si fa derivar questo nome dal francese *cive*, cipolla, poiché la cipolla ne è la parte principale, ma il Platina, che di queste cose se ne intendeva, lo fa derivare dal latino *cibarium*, e una traduzione che ho io, del 1516, dice «Cibario il quale il vulgo ha corrotto il vocabulo et dicono civaro!! ...»⁴⁵.

Ma basta colla erudizione !

Ha ella tenuto di conto una immensa lettera che le scrisse a proposito dell'anguilla? Ho trovato il manoscritto di un comacchiese del secolo passato dove sono anche notizie culinarie, non forse utili ma curiose e qua nelle vicinanze del Natale potrei rimasticare le notizie che le davo e le nuove raccolte per farne un articolo di circostanza in qualche periodico, ammaestrando il prossimo sul modo più salubre di mangiare quel poco salubre murenoide. Ma se ella ha distrutto quella mia tantafera, poco male.

⁴⁵ Bartolomeo Sacchi, detto il *Platina* (Piadena 1421 – Roma 1481), umanista e gastronomo. La sua opera più famosa resta *PLATINA, De honesta voluptate et valetudine*, Venezia 1475.

Ella vede che mi faccio tirar le orecchie prima di scrivere una lettera, ma quando mi ci metto debbo poi chieder scusa per la prolissità importuna e la calligrafia microscopica. Abbia pazienza, scusi l'una e l'altra e si ricordi che, caso mai, c'è un rimedio: non leggere.

Ma se ella ha avuto la forza d'animo d'arrivare fin qui, riceva i cordiali saluti di tutta la mia famiglia e più specialmente quelli del suo dev(otissimo) Olindo Guerrini

Lesso rifatto

1. *Alla parigina* - Sciogliete in un tegame un pezzo di burro impastato colla farina, aggiungete cipolla e scalogni, prezzemolo ed erbe fine o odori a vostro piacere, il tutto ben tritato e finalmente un bicchiere di brodo. Fate bollire un quarto d'ora, metteteci il lesso tagliato a fette, fate bollire ancora cinque minuti e servite caldissimo aggraziando col sugo di limone. Non si possono precisare le dosi che, qui e nelle altre ricette, dipendono dal volume della carne da cucinare.

2. *Alla cacciatora* - Fate marinare almeno due giorni il pezzo di lesso in vino bianco condito con pepe, sale, cipolla, ed erbe odorose. Sgocciolatelo. Mettete in una casseruola cipolla, aglio e prezzemolo e un po' di farina a soffriggere, indi spegnete con liquido della marinatura. Fate bollire una buona mezz'ora e poi mettere giù il pezzo di lesso intero a bollire un'altra mezzora, ma a fuoco lento. Prima di servire aggiungete un po' d'estratto di carne (Liebig o Kemmerich) e legate con un po' di burro impastato di farina. L'estratto di carne è spesso indispensabile nella ricucinatura di questa carne lessata che ha perduto ogni sugo.

3. *Alla contadina* - Tritate fine tre o quattro cipolle e fatele prender colore con un po' di burro in una casseruola. Quando sono quasi cotte impolveratele con un po' di farina e agitate il tutto fino a colore dorato e spegnete con brodo od acqua arricchita di estratto di carne e un po' di vino nero. Fate ridurre e metteteci il lesso tritato a cuocervi per un quarto d'ora. Aggiungete qualche goccia d'aceto, pochissima senape e servite.

4. *Al rafano* - Il rafano, barbaforte, o cren (radice della *cochlearia armoracia L.*) è poco usato da noi, ma molto nelle regioni nordiche. In Austria è condimento obbligatorio delle salsicce viennesi (*Wiener-Würste*) e nel Veneto si serve col lesso, grattato e nell'aceto. Grattate dunque e fina la radice piccante del rafano che v'abbisogna e mettetela in casseruola con brodo, un pezzo di burro impastato di farina, qualche goccia d'aceto, sale e pepe. Dopo un quarto d'ora di cottura buttate giù il lesso tagliato a fette, lasciate bollire adagio pochi minuti e servite.

5. *Alla fiamminga* - Levate dalla pentola il lesso quando è cotto e mettetelo in una casseruola con un poco di acquavite (*cognac*) un bicchiere di vino bianco, uno di brodo ed un poco d'estratto di carne, quanto è grossa un'avellana. Prendete quindi cavoli tagliati alla grossa, carote, salciccie, pezzi di lardo etc. che avrete

prima lessati e ben sgocciolati e mescolateli al lessato ed alla sua salsa, lasciando bollire adagio altre due ore mescolando. Nella salsa giova un piede di vitello.

6. *Alla bordolese* - Tritate mezza dozzina di scalogni e metteteli a cuocere con un bicchiere di vino bianco, sale e pepe. Riducete a metà ed aggiungete sugo di carne, un po' di Liebig, 50 grammi di midollo di bue fuso e mescolate al fuoco. Al primo bollore, tirate indietro e lasciate bollire adagio un quarto d'ora. Aggiungete quindi il lessato in fette sottili, fatelo bollire 10 minuti e servite.

7. *Coi funghi* - Soffriggete nel burro o nell'olio due cipolle tritate e il doppio di funghi sminuzzati. Quando i funghi hanno consumato l'umido, bagnate con brodo e vino bianco. Aggiungete una foglia d'alloro e restringete a fuoco vivo. Mettete, se potete, tre cucchiaini di tartufi e una di prezzemolo tritati e pepe. Lasciate cuocere il lessato affettato in questa salsa, levate l'alloro e servite.

8. *Alla Linguadoca* - Sciogliete del burro e aggiungete un po' di farina, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, sale, pepe, un bicchiere di brodo e sugo di carne, o estratto disciolto e un po' di sugo di limone. Quando la salsa sarà addensata, mettete il lessato a fette e lasciatelo cuocere alcuni minuti ben coperto. Accomodate indi le fette sopra un piatto e tenetele calde mentre finirete la salsa con un po' di burro per versarla poi sul lessato e servire.

9. *Alla provenzale* - È della stessa famiglia della precedente. Si mettono in casseruola mezzo bicchiere d'olio, funghi freschi o secchi rinvenuti nell'acqua tiepida, scalogni tritati, cipolline, sale, pepe e un limone tagliato in quattro parti. Bagnate con un po' di brodo, lasciate cuocere mezz'ora, aggiungete il lessato tagliato in fette sottili, lasciatelo bollire nella salsa cinque minuti e servite.

10. *Alla guascona* - Fate bollire e ridurre a metà un bicchiere di vino nero generoso. In un altro recipiente mettete cipolla e carota in fette, burro e spezie. Spolverate con farina, bagnate con brodo e aggiungete estratto di carne quanto è grossa una nocciuola. Fate cuocere dieci minuti movendo col cucchiaio, aggiungete il vino ridotto, fate bollire ancora sette o otto minuti e mettete il lessato intero. Finite con burro d'acciughe e dopo cinque minuti servite caldo.

11. *Alla moda* - Soffriggete delle carote in fette, due cipolle, due spicchi d'aglio e uno scalogno nel lardo vergine. Spolverate di farina e bagnate con ottimo vino nero aggiungendo sale, pepe e gli odori e le spezie. Lasciate cuocere due ore e aggiungete funghi freschi o secchi e un cucchiaino di estratto di carne. Dopo mezz'ora mettete il lessato intero, fate cuocere un'altra mezz'ora e servite caldo.

12. *Alla buona donna* - Mettete in casseruola carnesecca trita, cipolla, un po' di prosciutto, 500 grammi di vitello spezzettato (deve esser troppo), due carote affettate, due chiodi di garofano, uno spicchio d'aglio, due foglie d'alloro, timo ecc. Aggiungete due bicchieri di brodo e lasciate cuocere tre ore. Mettete allora il lessato intero levato dalla pentola, lasciate sobbollire un quarto d'ora e servite.

13. *Alla borghese* - Fate bollire insieme mezzo litro di vino e mezzo litro di brodo, due foglie d'alloro, due o tre cipolle, due spicchi d'aglio, timo, sale, pepe e noce moscata se vi piace. Riducete alla quantità occorrente, mettete il lessato in fette

per alcuni minuti, legate la salsa con un po' di burro e servite.

14. *Alla cipolla* - Soffriggete due o tre cipolle nel burro e quando saranno colorite aggiungete il lessso in fette sottili, uno spicchio d'aglio, sale e pepe. Fatele rosolare e prima di servire spargetele di prezzemolo trito e sugo di limone.

15. *Alla poulette* - Tagliate il lessso in dadi piuttosto grossi e rosolatelo nel burro con cipolle e scalogni. Levatelo e mettetelo a parte. Spegnete l'intinto con brodo, spolverate con un po' di farina e mettete gli odori. Cuocete un quarto d'ora, e passate per setaccio questa salsa, nella quale rimetterete il lessso a bollire. Quando è al punto, legate con due rossi d'uova, finite con prezzemolo trito e sugo di limone e servite.

16. *Alla marsigliese* - Tagliate il lessso in fette molto sottili. Rosolate in una casseruola una dozzina di cipolline nel burro, con un pizzico di zucchero. Colorite che siano, aggiungete mezzo bicchiere di brodo, vino nero, sugo o estratto di carne e riducete a metà. Mettete allora il lessso, gli odori, funghi, sale, pepe, noce moscata. Fate bollire mezz'ora e servite caldo.

17. *Alla marinara* - Serve bene col lessso rimasto un po' duro. Tagliatelo in fette e rosolatelo nel lardo vergine con alcune cipolline. Quando queste cominciano a colorirsi, legate con un po' di farina, e mettete tanto vino nero che il tutto bagni. Aggiungete un cucchiaino di estratto di carne, sale, pepe e fate bollire adagio due ore almeno. Servite caldo.

18. *Al gratin* - Spalmate di burro il fondo di una tortiera e spolverate col pan grattato. Stendeteci sopra il lessso in fette sottilissime con qualche pezzetto di burro, prezzemolo trito, sale, pepe e un cucchiaio di brodo. Mettete nel forno da campagna per un quarto d'ora e servite (Non deve far male un po' di parmigiano grattato).

19. *In focaccia* - Tritate il lessso con un po' di carne di saliccia, prezzemolo, aglio appena, cipolla, un pezzo di mollica di pane bagnata nel brodo, due o tre uova intere secondo la quantità del lessso, sale e pepe; ma tritate il più minuto che potete. Fate sciogliere un buon pezzo di burro in una tortiera e mettete dentro il pastume col fuoco sopra e sotto. Quando avrà la consistenza d'una focaccia, servite con una salsa a vostro piacere. Se sbatterete gli albumi delle uova a parte, incorporandole alla pasta quando sono montati sodi, il piatto sarà più leggero e migliore.

20. *Coi cavoli* - Cuocete i cavoli bianchi nel brodo e tritateli con sale e pepe. Dall'altra parte tritate il lessso, salato e pepato. Mettete in fondo di una casseruola burro e qualche lardone in striscie e lasciateli liquefare. Allora mettete un suolo di cavoli alto un dito, poi un altro di lessso trito e così via alternando finché ne avete. Messo per ultimo un suolo di cavoli, un po' di burro, prezzemolo e l'odore dell'aglio, fate cuocere col fuoco sopra e sotto e servite caldo.

21. *Salsiccie di lessso* - Prendete metà carnesecca o lardoni e metà lessso senza pelletiche e magro. Tritate fino aggiungendo prezzemolo, cipolline, spezie e poco brodo in cui sia sciolto estratto di carne. Quando tutto sarà bene amalgamato, aggiungete un po' di tartufi triti e di vino di Madera o Marsala. Insaccate la pasta nei budelli puliti e preparati, fatene i rocchi e cuoceteli facendoli grillettare nel

burro. Servite con erbaggi o crauti in contorno.

22. *Colle patate* - Pelate le patate (non troppe) e tagliatele a pezzi come noci. Coloritele nel burro, spolveratele di farina che lascerete colorire, bagnate con brodo e mettete cipolla, un po' d'aglio e gli odori. Ridotta la salsa, quando le patate sono cotte a metà, aggiungete il lesso in fette, lasciatelo cuocere, sentite il sapore e servite. La salsa vuol essere ardata di sapore e il lesso da adoperare poco cotto.

23. *Alla spagnola* - Sciogliete un pezzo di burro in una casseruola in cui siano fette di lardone e di prosciutto e rimasugli di carne magra, come vitello, pollo, selvaggina etc. Aggiungete una cipolla con due chiodi di garofano, carote affettate, timo, alloro, sale, pepe e noce moscata. Quando la carne comincia a colorire, spolverate con un po' di farina, bagnate con brodo caldo, mettete le erbe odorose ed estratto di carne, lasciando cuocere a fuoco lento un paio d'ore, o più. Allora schiumate, sgrassate e mettete a cuocere il lesso per un quarto d'ora se è in fette e per un'ora se è intero. Servite caldo.

24. *Alla Sainte-Menehould* - Mettete in casseruola un buon pezzo di burro infarinato. Sciolto che sia aggiungete a poco a poco panna di latte, poi funghi, cipolline, una cipolla, uno spicchio d'aglio, erbe odorose, noce moscata, sale e pepe. Lasciate ridurre a passato pel colino. In questo intinto fate bollire il lesso in fette per cinque minuti aggiungendo estratto di carne per insaporirlo. Spolverate con prezzemolo ben trito e servite caldo.

25. *Miroton* - Piatto per stomachi robusti. Tagliate in fette parecchie cipolle, soffriggetele nel burro o nel lardo senza lasciarle diventar rosse. Aggiungete un po' di farina e brodo od acqua insaporita con estratto di carne, più mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate cuocere tre quarti d'ora. Il tutto sarà salato e pepato e quando la salsa sarà ristretta e le cipolle ridotte in pappa, mettete il lesso in fette sottili, lasciatelo cuocere un quarto d'ora, sgrassate e servite.

26. *Alla milanese* - Affettate il lesso, scottatelo nel burro con sale e pepe, rivoltatelo nel formaggio parmigiano grattato, bagnatelo nel uovo sbattuto, poi vestitelo di pan grattato e frigetelo a color d'oro. Servitelo sopra un piatto di maccheroni asciutti o sopra un risotto, con pomodoro etc.

27. *Alla Marengo* - Soffriggete nel burro parecchie cipolline e conditele colle solite erbe trite (prezzemolo, timo, alloro etc.) carnesecca in pezzi, un po' di farina, e bagnate con brodo dove avrete sciolto un cucchiaino d'estratto di carne. Dopo venti minuti di cottura aggiungete pomidori o a pezzi o in conserva, sale e pepe. Lasciate cuocere il lesso per un quarto d'ora in questa salsa, sgrassate e servite.

28. *Alla portoghese* - Tritate colla lunetta il lesso, una cipolla, carnesecca, aglio, scalogni, prezzemolo, sale e pepe. Cuocete col burro aggiungendo qualche cucchiaino di sugo di carne o di estratto sciolto nel brodo o nell'acqua. Fate cuocere adagio per mezz'ora e servite questa pasta sopra un piatto caldo contornato di ova fritte e con salsa di pomodoro nella salsiera per chi ne vuole.

29. *Alla pover'uomo* - Questa ricetta è molto semplice e da preferirsi quando il lesso è grasso. Mettete in un mezzo litro d'acqua, sale, pepe, cinque o sei cipolle in fette finissime e un cucchiaino di prezzemolo ben trito. Fate bollire mezz'ora e

riscaldatevi il lessso in fette per mezz'ora. Se vi piace, aggiungete qualche goccia d'aceto. Ci si possono aggiungere patate, ma allora l'aceto non ci sta.

30. *Alla gratella* - Tagliate il lessso in fette e cuocetelo alla gratella con sale, pepe e poco unto. Servitelo coperto da una salsa a vostro gusto.

31. *Trito* - Levate al lessso le ossa e le pelletiche e tritatelo finissimo. Per 350 grammi di lessso mettete in casseruola tanto burro come una noce se il lessso è grasso, o come un uovo grosso se il lessso è grasso⁴⁶, e un cucchiaino di farina. Rimescolate sul fuoco finché tutto sia color marrone scuro e buttate giù il lessso trito con sale, pepe, noce moscata e, se volete, un po' di cipolla pesta. Lasciate cuocere movendo e aggiungete poi un bicchier d'acqua o di brodo e un cucchiaino di cognac. Lasciate sobbollire mezz'ora, riducete a fuoco vivo senza asciugare troppo e servite sopra crostini.

32. *Trito colle patate* - Tritate il lessso come qui sopra (n. 31) e mettetelo al fuoco con burro quanto è un uovo, mescolando e amalgamando bene. D'altra parte lessate le patate, schiacciatele e condite con sale, pepe e burro. In un piatto che vada al fuoco mettete uno strato di patate, poi il lessso trito e coprite con un altro strato di patate. Cuocete nel forno da campagna e servite quando il tutto sarà ben colorito.

33. *Altro, alla marinara* - (vd. n. 17) Mettete in casseruola tanto burro quanto è un ovo e un cucchiaino di farina. Quando hanno preso il colore marrone scuro, bagnate con un bicchier d'acqua e un bicchier di vino bollenti e un bicchierino di *cognac* o *rhum*. Mettete sale, pepe, spezie e una dozzina di cipolline. Buttate giù il lessso affettato, fate bollire mezz'ora e servite sopra crostini.

34. *Altro, alla moda* - (vd. n. 11). Per 350 gr. di lessso, mettete in casseruola tanto burro quanto un ovo e friggeteci 125 gr. di carnesecca tagliata come dadi di domino. Coloriti che siano, metteteli a parte e nell'intinto fate diventare color marrone un cucchiaino di farina, che spengerete con un bicchier d'acqua o di brodo a bollire. Buttateci allora il lessso, la carnesecca, un po' di *cognac*, un cucchiaino di estratto di carne, sale, pepe, due o tre carote affettate, gli odori e due o tre cipolle intere. Fate bollire finché le carote siano cotte, servite.

35. *Prezzemolata* - Fate colorire nel burro le fette del lessso con sale e pepe. Mettetele sul piatto e nell'intinto rimasto nel tegame, mettete un po' di acqua o brodo, un cucchiaino d'aceto, sale, pepe, e due cucchiaini di prezzemolo trito. Lasciate dare due o tre bollori, versate sulle fette del lessso caldo e servite.

36. *Altro miroton* - (vd. n. 25). Ripeto che è un piatto feroce perché la cipolla deve abbondare. Tagliate in fette quattro grosse cipolle che scotterete nel burro o nel lardo. Aggiungete un cucchiaino di farina che farete diventare scura e bagnate con brodo bollente. Salate e pepate questa salsa liquida e buttateci il lessso in fette sottili. Lasciate cuocere un'ora, movendo spesso perché non si attacchi. Finite con qualche goccia d'aceto e servite.

⁴⁶ Magro [*lapsus calami*].

37. *Altro alla provenzale* - (vd. n. 7). Tagliate il lessò in fette sottili e disponetele sopra un piatto burrato che regga al fuoco. Bagnate con poco brodo ben condito e mettete al forno. Mentre cuocerà, tagliate due cipolle e un po' d'aglio minutissimi, che soffriggerete nel burro. Quando hanno preso colore, buttate l'aglio e il burro che sostituirete con sugo di carne. Quando tutto sarà bene incorporato, versate sulle fette di lessò e lasciate nel forno un poco, perché le cipolle diano il sapore alla carne. Servite con crostini.

38. *Potted beef* - Si adopera molto in Inghilterra. Tritate il lessò non troppo magro e buttatelo nel mortaio con sale, pepe, spezie e il quarto del suo volume di burro e un po' di sugo di carne, o estratto sciolto appena in pochissimo brodo. Pestate finché il burro sia bene unito alla carne e il tutto ben mantecato e passate per staccio. Rimestate di nuovo la pasta per darle corpo e mettetela in quelle piccole terrine che servono pel *patè* di Strasburgo. Volendo conservare alcuni giorni, scaldate a bagno-maria, lasciate freddare e coprite con uno strato di burro o di lardo vergine. Serve per crostini e *sandwiches*.

39. *Bubble and squeak* - Che vuole dire «bollire e stridere», forse, perché è tutta roba bollita che stride in padella. Come si vede è un piatto inglese un po' ordinario che si fa così. Tagliate il lessò in fette sottili e fatelo friggere un poco nel burro o nel lardo. Mettetelo in piatto fondo e tenetelo caldo. Dall'altro canto avrete lessato dei cavoli che sgocciolati, salati, pepati e speziati friggerete nello stesso intinto dove avrete fritto il lessò. Badate che non si brucino, metteteli così bollenti sul lessò, bagnate con sugo di carne e servite.

40. *Toad in the hole* - Altro piatto inglese che vuol dire «rospo nella tana», chi sa perché? Ma la nomenclatura culinaria è la più stravagante che ci sia! Prendete un piatto fondo che regga al fuoco, imburратelo bene e stendeteci il lessò in fette. Condite con sale, pepe e spezie poi riempite il piatto fino all'orlo con questo composto. Sciogliete 60 grammi di farina con due ova intere, due bicchieri di latte e poco sale e pepe. Mettete il piatto al forno a calor moderato, per un'ora e servite.

R[icevuta] 6 ag(os)to 1898

R[isposto l'] 8 detto

• • •

Bologna 14 novembre 1898

Gentilissimo signore

Dicono che le ragazze non devono scrivere ai signori.

Non mi curo del precetto e le scrivo subito per ringraziarla del dono che mi fece e che terrò caro e prezioso sempre.

Non ho potuto dare ancora un'occhiata al libro perché il babbo se n'è impadronito e ci sta facendo sopra le sue profonde meditazioni, ma ciò non toglie che io le esprima di vero cuore e grati sentimenti che il suo

gentile ricordo ha destato in me.

Ella è sempre ricordato nella famiglia nostra e ricordato caramente. Ogni volta che ricorriamo al suo libro, e succede spesso, il pensiero e la parola ricorrono alla persona. Perciò, non solo io, ma tutti, la ringraziamo e le inviamo i più cordiali saluti ed augurii.

E con questi sentimenti, gentilissimo signore, la ringrazio di nuovo e le prego a credermi sua dev(otissi)ma Lina Guerrini

• • •

Bologna 26 ottobre 1899

Car(issi)mo sig. Artusi,
abbia pazienza se le scrivo in questa carta indecente e coi miei caratteri di formica; ma non mi riesce di scrivere un po' a lungo se non faccio così.

Nella sua ricetta dell'anguilla col vino, tutto sta bene; anche il preambolo. Non escluderei a dirittura che papa Martino annegasse le anguille nel vino. Può darsi che nella esagerazione di una raffinatezza ignorante, di un lusso inutile e di una ghiottoneria papale, credesse di fare una bella cosa facendo morire le anguille così ma certo non ne poteva ottenere nessun lodevole risultato perché la vernaccia si sarebbe fermata agli organi respiratori dell'animale, cioè alle branchie, o sarebbe appena penetrata nelle interiora e le branchie e le interiora si buttano al gatto.

Ma comunque sia del passo controverso, dubito che una marinatura a freddo conferisca all'anguilla, che, per essere molto oleosa è poco permeabile. Al pollo ed alle altre carni leggere si confà ottimamente, ma non alle carni grasse. Chi marinerebbe nel vino una fetta grassa di lardo? Il vino, a freddo, non può penetrare per troppo facile esperienza. A caldo invece sì, perché il grasso si discioglie, viene a galla e nei piccoli spazi che lascia vuoti, può entrare e entra benissimo. Proverò la sua ricetta, ma con anguille di mezzana statura, alle quali la credo adattissima. Deve poi essere eccellente per le anguille pescate in acque dolci.

Ora senta un pezzo di erudizione. Il dott. G. F. Bonaveri⁴⁷ scrisse un

⁴⁷ Gian Franco Bonaveri (fine sec. XVII), «... proto - medico... uomo di molta letteratura». Fu il primo che ipotizzò il sito di Spina a Valle Trebba, una valle vicina a Comacchio, attratto dalla singolarità di quell'ambiente lagunare da cui emergevano di tanto in tanto manufatti antichi, ma la sua intuizione trovò conferma solo due secoli dopo [<http://www.archeoferrara.beniculturali.it/la-scoperta-di-spina> (consultato il 10 settembre 2016)].

libro *Della città di Comacchio, delle sue lagune e pesche*⁴⁸; e un dott. Pierpaolo Proli cesenate la stampò con molte sue note in Cesena, pel Biasini, 1761. In quel libro curiosissimo, a pag. 185, si legge, con questa precisa ortografia, così:

Per ora contentatevi, che io vi spiega la maniera di cucinare il pesce all'uso di valle, e come si faccia quella vivanda, che col nome di «bruetto» si chiama. In due maniere colà si pratica, l'una con gli aromati, e l'altra senza di questi. Quando sentirete nominare a qualche Comacchiese la sola parola «bruetto» intenderete tosto quello fatto semplicemente con molte anguille tagliate in pezzi per lo traverso, che volgarmente diconsi «morelli» posti nell'acqua della stessa laguna entro un laveggio⁴⁹ a bollire. Cotta, che sia l'anguilla la danno in tavola, sebbene il più uguale è quello fatto coi cavoli, o verze pigliando il più tenero, ed il più crespo, e posto a bollire assieme con l'anguilla. Egli riesce gustosissimo; ma solamente in valle, attribuendo molti la virtù all'acqua. Io però ne do il vanto all'anguilla viva, e subitamente levata dall'acqua, e alla loro abbondanza che si ha in valle, per cui il suo brodo riesce grato, e sostanzioso. Quando poi il bruetto è fatto colle spezie, in tal caso cotta che sia l'anguilla, dissolvono in un mezzo bicchiero di aceto un cucchiaretto di speziaria, che colà si fabbrica comunemente con croco, coriandi e zenzero, e bene sciolta la gettano nel laveggio, e poco dopo si porta in tavola. In questa maniera si fanno i bruetti di miglioramenti, di ceffali, di passere, e di ogni sorta di pesce, perché proprio di essere cucinato a lesso. Praticano pure d'aprire pel lungo l'anguilla, o miglioramento, e poscia tagliata per traverso alla larghezza di tre dita con poco sale sopra, pongono que' pezzi a cuocere a fuoco ardente su la graticola, e cotti li danno a tavola, ed è una delle squisite vivande, che in valle si mangia, nominandole «bragiolette». La terza maniera di cucinare le anguille, o miglioramenti, è quella di levar loro la pelle, tagliarle in pezzi, salarle e infilzarle nello schidone⁵⁰. Gli burattelli anno una forma di più delle anguille per essere cucinati, ed è quella di essere prima ben bene battuti, e poscia o piegati, o distesi alla lungha sopra la graticola, con poco sale aspersi, e cotti che sieno, bollenti portati in tavola. Aspersi con sugo di limone, o di arancio e mangiati con mostarda, sono squisitissimi. E tanto vi basti ecc.

Com'ella vede, un secolo e mezzo fa, nel centro della produzione delle anguille, i metodi di cucinarle erano molto primitivi ed il buon dottor Bonaveri dice la vera ragione per cui, non solo l'anguilla, ma tutto il pesce

⁴⁸ [pesce].

⁴⁹ Grossa pentola simile a un paiolo.

⁵⁰ Strumento di ferro lungo e sottile nel quale si infilza l'anguilla.

riesce buono in qualunque maniera: «Io però ne do il vanto all'Anguilla viva e subitamente levata dall'acqua!». Parole di Vangelo!

Ma per tornare alla marinatura a freddo, che stimo inutile alle carni e ai pesci che il troppo grasso rende impermeabili, vengo al *pollo alla Marengo*, nel quale talora la marinatura è indicata.

L'origine di questo piatto è nota. La sera della battaglia di Marengo, il primo console e i generali, come è naturale, avevano un bell'appetito. Nel sottosopra di quella giornata i carri della cucina non si trovarono e il cuoco improvvisò un piatto con olio, aglio, [vino] e galline rubate. Il piatto (trasformato poi, complicato ed abbellito) piacque assai, forse più per cagione dell'appetito che de' suoi meriti primitivi e Napoleone lo preferì forse più per cagione del nome e del ricordo, che per altro. Se ella cerca nei libri la ricetta del pollo alla Marengo ne troverà a bizzeffe, tutte diverse, coi funghi, coi tartufi, colle salse le più raffinate. Ma il tipo vero sta come le ho detto in pochi ingredienti. Eccone due ricette, adatte alla cucina familiare e buone e provate.

Pollo alla Marengo I - Tagliate il pollo in pezzi non piccolissimi, escludendo le ossa maggiori. Mettete in una teglia un velo d'olio alto come un soldo e disponetevi i pezzi del pollo in ordine, cioè che uno non stia sopra all'altro. Conditte con sale e pepe, aggiungete una dozzina di cipollette, gli odori che vi piacciono e mezzo spicchio d'aglio ammaccato. Fate cuocere 25 minuti a fuoco vivo. Quando i pezzi sono coloriti da un lato voltateli e levateli poi col mestolo forato tenendoli caldi. Mettete nell'intinto un cucchiaio di farina e rimestate per quattro o cinque minuti fino al colore marrone chiaro, aggiungete un bicchiere di brodo, una cucchiajata di *cognac*, fate ridurre per cinque minuti rimescolando, accomodate i pezzi del pollo sopra il piatto, passate la salsa e servite.

Pollo alla Marengo II - (Ed ecco perché ricordavo la marinatura a freddo). Tagliate il pollo in pezzi come sopra e lasciatelo almeno per tre ore in infusione con tre cucchiai d'olio, il sugo di mezzo limone, mezzo bicchiere di vino bianco, sale, un pizzico di noce moscata ed altri aromi che vi piacciono. Sciogliete in casseruola un pezzo di burro e fateci colorire il pollo, indi spegnete coll'intinto dell'infusione e un po' di brodo se occorre. Aggiungete un cucchiaio di farina, rimescolate, fate bollire adagio e coperto e servite fiorendo con un po' di prezzemolo tritato.

Che ne dice? lo preferisco il secondo più semplice saporito e appetitoso. Ella può provare e dosare, ma creda che, alla stagione dei polli giovani, quando i galletti non lasciano in padella che poche ossa, queste due ricette non sono da buttar via.

E, poiché in cucina una chiacchiera tira l'altra, senta un poco il piatto che cucinai alcuni giorni sono. Non l'ho inventato io. L'ho preso dallo *Scalco alla moderna* del cav. Antonio Latini⁵¹ da Colle Amato di Fabriano *essercitato nel servizio di varii porporati e prencipi grandi* (Napoli 1694). L'ho rifatto, dosato e provato con buon successo, così:

Polpette di trippa - Prendi gr. 350 di trippa già pulita e lessata, lavala, strizzala, asciugala e tritala più minuta che puoi con 100 gr. di prosciutto piuttosto magro e un pugillo di prezzemoli. Impasta il tutto con 20 gr. di midollo di bue, due ova, 30 gr. di parmigiano grattato e alcune cucchiainate di midolla di pane scottata nel brodo o nel latte. Aggiungi poco sale e le spezie che ti aggradano. Il mio seicentista ci mette anche uva passolina e pignoli. Io non li ho messi perché col grasso non mi aggradano; ma chi li gusta, può provare. Di questa pasta farai polpette per quattro o cinque persone e infarinate, le friggerai. Soffriggi indi in un tegame cipolla trita con olio, lardo o burro a tuo piacere. Metti le polpette nel soffritto, falle cuocere adagio e coperte, ed aggiungi a suo tempo sugo o conserva di pomodoro. Accomodale sul piatto e servile con poco intinto e con un poco di parmigiano grattato sopra. S'intende che si possono coprire con tartufi, tramezzare con funghi ed abbellire con tutte le ghiottonerie di rigaglie ecc. che si usano con gli umidi. Solo occorre badare che il midollo, da cui traggono la delicatezza, non sia troppo, perché si squaglierebbero nella padella. La trippa in questa forma è digeribile anche agli stomachi i quali la tollerano male, ma s'intende che non è piatto da «Porporati e prencipi grandi».

Ora poi ho chiacchierato a bastanza. Ella vede che scrivo di rado, ma quando mi ci metto non so più finire. Debbo rimandarle la sua ricetta o la posso tenere?

La mia famiglia tutta che ricorda lei spessissimo, vuole che io le rinnovi i sensi di antica stima coi quali mi dico suo dev(otissi)mo O. Guerrini

R[icevuta il]27 ottobre 1899
R[isposto il]28 detto

• • •

⁵¹ Antonio Latini (Fabriano 1642 - Napoli 1696). Assunto come sottocuoco dal cardinale Antonio Barberini divenne poi scalco (ossia soprintendente alle cucine). Esercì in seguito la scalcheria in varie città fra le quali Roma, Napoli e Faenza. Compilò *Lo scalco alla moderna, o vero l'arte di ben disporre i conviti*, in due volumi dati alle stampe nel 1692 e nel 1694 a Napoli.

Bologna 18 novembre 1899

Car(issi)mo sig. Artusi,
ho ricevuto la lettera e la ricetta che proverò.

Quanto alle «anguille di Bolsena», se io ho ragione nel sostenere che annegare i murenoidi nel vino non può conferire alle vittime maggior gusto o delicatezza, ella invece deve avere ragione sostenendo che il Papa le faceva uccidere proprio così. Infatti questa morte bacchica fu in uso per lungo tempo, specialmente per le murene o lamprede. Il Romoli, detto il *Panonto*,⁵² nella prima metà del Cinquecento, scrive «La prima cosa che farete alla lampreda, sarà farla morire o nella malvagia, o in vin Greco di Somma». E lo Scappi⁵³, cuoco di Pio V, alla fine di quel secolo ripeteva: «Pigli la lampreda, la quale essendo viva (che sarebbe migliore) si farà morire in un vaso nel quale sia malvagia et sale». Di qui si vede che il costume c'era e durò per un pezzo; ma si vede anche il perché le lamprede annegate nel vino sono migliori delle altre. Per farla annegare debbono essere vive e, lo sanno il popolo e il comune che il pesce vivo è meglio del morto!

Ho piacere che l'antica ricetta delle polpette di trippa le sia riuscita. Io ho provato alcuni giorni sono una ricetta napoletana e vecchia, del Cavalcanti, principe di Bonvicino⁵⁴; ma non mi è riuscita perché ho sbagliato le dosi, messe dal napoletano in rotoli, carlini ecc. e per diciotto o venti persone.

La massima del piatto è questa. Si prende un legume secco (fave, ceci, piselli ecc. a piacere) e si lessa, quindi si pesta nel mortaio con mollica di pane inzuppata nel latte e parmigiano. Si passa per setaccio questa purée, si aggiungono due o più rossi d'uovo, si montano a neve i bianchi che si mescolano, e si mette il tutto in una casseruola unta e impanata, cuocendo col fuoco sotto e sopra, o al forno, o a bagno-maria. Dovrebbe crescere il doppio, tanto che il mio autore la chiama «schiuma di ceci».

Io usai per l'appunto i ceci, ma forse ne misi troppi e l'impasto della purée mi riescì troppo sodo, tanto che i bianchi, nell'incorporarli,

⁵² DOMENICO ROMOLI (detto il *Panunto*), *La singolare dottrina*, Venezia 1560.

⁵³ Bartolomeo Scappi (1500 ca - 1577). Cuoco delle cucine vaticane sotto papa Pio IV e successivamente cuoco di papa Pio V. Pubblicò, con successo uno dei testi più noti di tutta la ricettistica europea del secolo XVI dal titolo *Opera di m. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V, divisa in sei libri*, Venezia 1570.

⁵⁴ IPPOLITO CAVALCANTI DUCA DI BUONVICINO, *Cucina teorico pratica*, Napoli 1837.

smontarono un poco e la faccenda non crebbe molto rimanendo troppo pesa e compatta. Credevo di fare come un panettone soffice e leggero, e non levai dal forno che una polenta da contadini.

Pure questo piatto dovrebbe potersi fare. Vegga lei se ci riesce!

Il Cavalcanti lo fa con tutto ciò che può passare per setaccio dopo lessatura: carciofi, finocchi, asparagi, zucca ecc. Lo fa anche di carne, cuocendo l'impasto a bagno-maria. S'intende che non devono dimenticarsi il sale, il pepe e gli altri odori che si preferiscono.

Mi pare che nella ricetta ci sia mancanza di burro. Io ce lo misi, ma forse contribuì a impedire la montatura.

Ma già ho ciarlato troppo. Gradisca i saluti della famiglia e mi creda suo dev(otissi)mo Guerrini

R[icevuta il] 19 detto

[Risposto il] 25 detto

• • •

Bologna 3 marzo 1900

Car(issi)mo signore,

la scellerata influenza finora ci ha risparmiato tutti e siamo ben contenti di sentire che anche lei se l'è cavata coi riguardi.

Quanto ai gelati, gli italiani e specialmente i napoletani hanno sempre portato il vanto ed è naturale, perché là dove è più caldo il clima, ivi l'uomo è più tratto a cercare e perfezionare le bevande ghiacciate.

Gli antichi usavano assai le bibite fredde. Per questo ella può consultare – AVERANI GIUSEPPE, *Del vitto e delle cene degli antichi*⁵⁵ – Libro facile a trovare anche sui muricciuoli. L'ultimo capo tratta appunto delle bevande gelate; ma non appare che le dette bevande fossero poi solidificate e impastate o, come si dice, «mantecate». Certo che gli italiani portarono in Francia l'uso dei gelati. Quel Procopio che ella ricorda, fu un Procopio Coltelli⁵⁶, palermitano che aprì il celebre *Cafè Procope* luogo di ritrovo di tutti i begli ingegni parigini.

Costui ebbe un figlio che riuscì celebre matematico. Il notissimo

⁵⁵ Milano, G. Daelli e Comp. editori, 1863.

⁵⁶ «Naturalmente nessuno sapeva quando minchia era nato Francesco Procopio dei Coltelli, nessuno sapeva neanche in quale città era nato – chi sosteneva a Palermo, chi a Messina, chi ad Acicastello in provincia di Catania» (O. CAPPELLANI, *Sicilian tragedi*, Milano 2008).

Grimod de la Reynière nel II anno del suo *Almanach des Gourmands*, al tempo del Direttorio, scriveva «*Le grand nombre d'officiers italiens qui sont établis a Paris depuis vingt ans, a fait faire de grands progres à cette branche d'industrie*» e basti ricordare il Tortoni⁵⁷ che di semplice *limonadier*⁵⁸, colla voga de' suoi deliziosi gelati riuscì ad aprire un caffè di fama europea e ad arricchire.

Chi dunque abbia fatto i primi «mantecati» è un mistero. L'ingratitude dei nipoti dimentica presto gli umili benefattori dell'umanità. Non le pare che l'inventore dei cavaturaccioli meritasse l'onore di un monumento più che il Minghetti⁵⁹ o il Bonghi⁶⁰?

Eppure non si sa nemmeno il suo nome! Ad ogni modo è certo che gli italiani furono probabilmente gli inventori e certamente poi i perfezionatori dei gelati.

Ma l'epoca? Gli autori che ci hanno tramandato la lista dei pranzi vecchi, il Messisbugo⁶¹, il Romoli, lo Scappi e perfino il seicentista Vasselli⁶², non ricordano i gelati. Quest'ultimo serve la frutta in bacini pieni di gelo, ma ciò non equivale al gelato. Forse non era ammesso sulle tavole, durante le mense, ed era considerato come bibita rinfrescativa da usarsi altrove.

Il servirlo a pranzo deve essere un uso moderno ed anzi al principio del secolo XIX, non si recavano in tavola veri gelati, ma i così detti *fromages glacés*, creme gelate che potevano passare per dolci. Il primo vero gelato che prende il suo posto a mensa è il «Punch alla romana» nome italiano che indica l'origine e gelato a metà, poiché l'altra metà è liquore.

Dunque, notizie autentiche e sicure, nessuna. Si rimane colle notizie del «Fieramosca» estratte senza dubbio da qualche Enciclopedia, credo da

⁵⁷ Personaggio francese il cui cognome era Touan, Apri la caffetteria Tortoni a Parigi, locale del Boulevard des Italiens, punto di incontro per intellettuali parigini.

⁵⁸ Venditore di limonate e altre bevande.

⁵⁹ Marco Minghetti (Bologna 1818 - Roma 1886). Uomo politico appartenente alla destra storica. Fu ministro in diversi governi e presidente del Consiglio, si impegnò attivamente per il risanamento delle finanze del regno italico.

⁶⁰ Ruggiero Bonghi (Napoli 1826 - Torre del Greco 1895). Filologo, politico e accademico. riordinò l'Accademia della Crusca, fondò la Direzione generale degli scavi e dei musei.

⁶¹ CRISTOFORO DI MESSISBUGO, *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale*, Ferrara 1549.

⁶² GIOVANNI FRANCESCO VASSELLI, *L'Apicio ovvero il maestro de' conviti*, Bologna 1644.

quella del Larousse e così la mia erudizione culinaria fa poco bella figura; ma credo che sia difficile trovar qualche cosa.

Ho piacere che ella provi le ricette per rifare il lesso.

L'arte di cucinare gli avanzi sarebbe un libro utile ai lettori e, certo, anche all'autore. Avanzi di ogni razza, dal pane (pancotto, pangrattato ecc.) fino ai dolci. Ci pensi.

La mia famiglia qui presente la saluta e le augura buona quaresima e buona salute. Io mi unisco volentieri al coro e me le dichiaro suo dev(otissi)mo O. Guerrini

R[icevuta il] 4 detto

• • •

Bologna 15 settembre 1900

Ricevetti il libro, poi, andato per qualche giorno in Romagna, trascurai il mio dovere di rispondere. Già le cose, se non si fanno subito, non si fanno più.

Mi rallegro! La fortuna del libro è stata trionfale e meritata e non si fermerà qui certamente. La ringrazio dell'essersi ricordato di me.

Ora senta. È ormai la stagione dei crisantemi, il bel fiore giapponese ora di moda e comunissimo. Ebbene; io ho letto in un libro che parla del Giappone, che laggiù i crisantemi li mangiano e si comprano al mercato già bolliti ed a mazzi.

Sarebbero preferiti quelli di color giallo.

Ma qui si fermano le informazioni. Di questi crisantemi bolliti, che ne fanno? Un'insalata? Un fritto? Un contorno? E il fritto val meglio dolce o grasso? Ecc.

Eccole un fecondo soggetto di studi. Voglio provarmi anch'io e se riusciamo a qualche cosa, si doterà la cucina italiana di una nuova pietanza. Ma ci spero poco perché ho il dubbio che il merito dei crisantemi cotti sia più nel colore che nel sapore.

Scusi il ritardo ed accolga i saluti miei e della mia famiglia, mentre me le dico suo dev(otissi)mo O. Guerrini

R[icevuta il] 16 settembre 1900

R[isposto il] 25 dicembre

• • •

Bologna 16 maggio 1901

Car(issi)mo signore,
ora che siamo alla stagione dei piselli avrà notato che in un chilogramma ci sono cinque, sei o settecento grammi di scorze che si buttano.

Ebbene, non le butti, a meno che non siano di cartone a dirittura e provi queste ricette.

- I. Levi dal guscio la parte interna. Si leva facilmente spezzando la punta di un mezzo guscio. Ella vedrà che la parte interna non si rompe e con una leggera trazione si separa dalla parte esterna. Con un po' di pratica si riesce abbastanza presto a compiere questa noiosa operazione. Mettete le parti esterne nell'acqua fresca e lasciatele un paio d'ore, poi asciugatele e cucinatele secondo le ricette 370 oppure 371 dell'Artusi, ultima ediz., o in altro modo adatto, col burro e la forma, col sugo ecc.
- II. Fate bollire i gusci nell'acqua salata finché siano molto cotti e passateli per setaccio. Ne avrete una purée non molto densa che condita secondo la pratica con burro, forma ecc. servirà per contorno, per fare uno sformato, o allungata con brodo per fare una zuppa ecc. Badate di passarli asciutti e di non abusare del burro, se nò il passato diventa troppo liquido.

Così non si butta che la parte fibrosa, non assimilabile, e si hanno alcuni piatti, non principeschi, ma sani e buoni.

Sta sempre bene? Tutti la salutiamo e mi creda suo dev(otissi)mo
Olindo Guerrini

R[icevuta il] 17detto
R[isposto il] 17 detto

• • •

Bologna 18 maggio 1901

Car(issi)mo signore
Eccole tutta la mia famiglia che saluta.
Quando avesse pronta la ricetta degli spaghetti colle seppie, la proverei volentieri.
Stia sempre sano e mi creda suo dev(otissi)mo O. Guerrini



Carmò Signore

Ecco tutta la famiglia
che saluta.

Quando avessè pronta la ricetta degli spaghetti
colle seppie, la proverei volentieri.

Sia sempre sano e mi creda

Indirizzo

Guerrini

18 maggio '981.



CARTE POSTALE ITALIANE
CARTE POSTALE D'ITALIENI



A M. Signore

A fig. Pellegrina Artusi

Piazza d'Azeglio 25

Firenze

Bologna 30 dicembre 1902

Car(issi)mo signor Artusi,
come potremmo dimenticarla quando, quasi tutti i giorni, il suo aureo libro ci ricorda l'autore?

Siamo ben lieti nel sentire che l'inverno non le è troppo nemico.

Anche noi, benché attornati da mille casi d'influenza, finora stiamo bene.

L'estate scorsa il mio ragazzo fu addottorato in medicina con molto onore⁶³.

Dopo la laurea, inforcammo la bicicletta e, pel Moncenisio e la Savoia, calammo a Ginevra. Nel ritorno tenemmo il litorale per giungere a Livorno e, per Firenze, valicare l'Appennino a Montepiano. Passammo quindi da Viareggio, ma non ci fu tempo di cercar lei. Capirà: da Spezia a Livorno tutto d'un fiato, è un bell'andare e bisognava far economia d'ore e di minuti.

Negli studi che faccio saltuariamente per l'*Arte di ricucinare gli avanzi*, mi sono abbattuto in certe polpette involte nella rete come i fegatelli ed arrostiti. Si sa, sono polpette, ma, per cambiare, val la pena di provarle. Ella ha inteso: faccia le polpette al solito modo, sode e saporite, le involga nella rete, coll'alloro se le garba, le infilzi in uno spiedino e le arrostita a suo modo. Io le metto in graticola.

Se le riescono, le metta in una nuova edizione che auguro prossima, nella quale i fegatelli potrebbero avere una ricetta a parte: perché ora ella li ricorda di passata nella ricetta dei «fegatelli in conserva».

Tengo per ultimo gli augurii pel nuovo anno, che, per esser gli ultimi, non sono meno sinceri. A me si unisce tutta la famiglia qui presente che, con un coro all'unisono, le manda mille saluti e le desidera ogni benedizione.

Ed ora mi creda suo devotissimo O. Guerrini

R[icevuta il]31dicembre 1902

• • •

⁶³ Guido figlio di Olindo Guerrini è annoverato fra i patologi di vaglia che sono usciti dalla scuola del prof. Lustig (vd. lettera 10 novembre 1903).

Bologna 13 novembre 1903

Car(issi)mo sig. Artusi,
ricevo la sua cortese cartolina.

Il suo cuoco le fece l'ambasciata bene. Io infatti, appena saremo fuori dall'inverno, capiterò spesso a Firenze dove mio figlio Guido è assistente del prof. Lustig⁶⁴.

Non mancherò di venirla a trovare ma fin d'ora le chieggo scusa se verrò vestito da pagliaccio, perché mi propongo di fare il viaggio in bicicletta più spesso che in ferrovia.

Ella si conservi sano ed allegro, non solo per le mie future visite, ma per cent'anni.

Le mie donne la riveriscono ed io con loro.

Mi creda suo dev(otissi)mo O. Guerrini

R[icevuta il] 14 detto

[Risposto il] 14 detto

• • •

Bologna 20 marzo 1904

Car(issi)mo sig. Artusi,
credo che ella vedrà con piacere il Regolamento che le unisco. La scuola da lei preconizzata nel suo trattato, agisce qui da due anni e da risultati ottimi.

Le farà pure piacere il sapere che il suo libro fa testo nella scuola suddetta. Parecchie di queste orfane, allevate come cuoche, fanno onore alla scuola ed a lei. Chi le ha in servizio, se ne dice contento.

Buona Pasqua, mi ricordi e mi creda suo dev(otissi)mo O. Guerrini

R[icevuta il] 21 detto

R[isposto il] 21 detto

• • •

⁶⁴ Alessandro Lustig (Trieste 1857 - Marina di Pietrasanta 1937). Si laurea Vienna nel 1882. Nominato alla cattedra di Patologia Generale di Cagliari viene trasferito nel 1890 a Firenze. Nel 1911 è nominato senatore, ma continua a insegnare fino al 1932.

OLINDO, MARIA E LINA GUERRINI

CON ANIMO LIETO ANNUNCIANO ALLA S. V.
L'AVVENUTA GUARIGIONE DEL LORO FIGLIO
E FRATELLO

DOTT. GUIDO

DA MALATTIA MORTALE, SCUSANDOSI COGLI
AMICI E CONOSCENTI CUI, A SUO TEMPO,
NON AVESSERO DATO AVVISO DEL MALE E
RINGRAZIANDO COLORO CHE, CONOSCEN-
DOLO, SI INTERESSARONO GENTILMENTE
DEL MALATO.

BOLOGNA 1 OTTOBRE 1905.

• • •

Bologna 8 novembre 1906

Car(issi)mo sig. Artusi,
vuol provare la ricetta qui dietro che trovo in un buon libro francese?

A lei dosarla e darle il nome se le riesce bene. Io non l'ho provata perché non ho una cuoca da fidarle esperimenti; ma così, a vedere, dovrebbe essere degna del suo aureo libro.

Saluti reverenti da tutti, specie dalla ragazza e mi creda suo dev(otissi)mo O. Guerrini

Sui mercati littoranei si trova un pesciolino non più lungo di quattro o cinque centimetri, fragile e trasparente. È forse un avannotto della famiglia dei gobidi, ma il suo nome scientifico è *Aphya pellucida*, mentre in Inghilterra si chiama *White-Bait*, a Marsiglia *Nonnat*, a Genova *Rossetto* o *Gianchetto*, a Venezia *Omo nùo*, ecc. La sua fragilità è cagione di facile corruttibilità. Vuol passare subito dall'elemento nativo alla padella e non regge ai trasporti.

Si può tuttavia imitare con buon successo una ghiotta frittura di questi pesciolini, operando così.

Prendete un paio di sogliole mezzane, staccatene i filetti e tagliateli per traverso a listerelle fine come fiammiferi. Metteteli in una scodella col sugo di due limoni e lasciateli così marinare per un paio d'ore, il che farà irrigidire i filamenti di sogliola. che altrimenti riuscirebbero mosci. Poco prima di servire in tavola, sgocciolate, asciugate con canovaccio, immergete nel latte, rivoltolate nella farina, cercate che non facciano gomitolino e friggete nell'olio buono. Sgocciolate ancora e salate leggermente. Servite caldo.

R[icevuta il]10 novembre1906

R[isposto il]10 detto

• • •

